



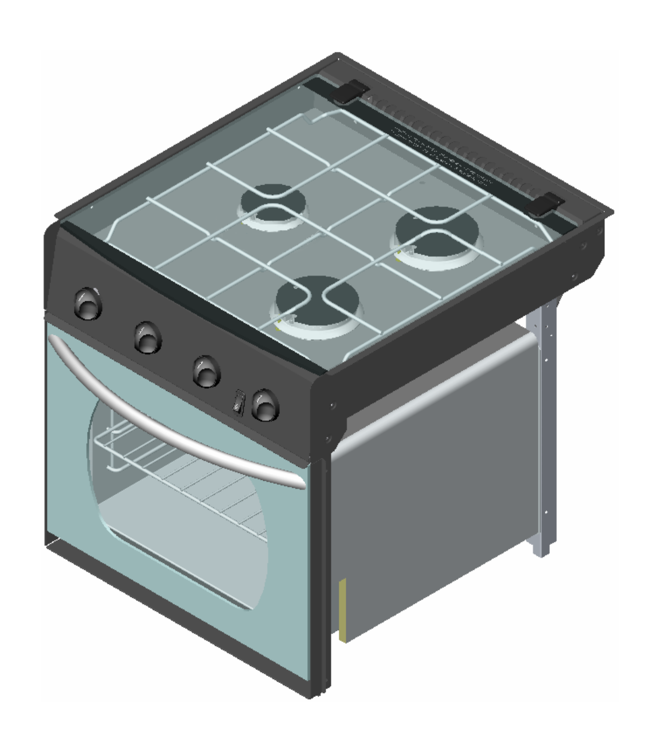
BUILD IN APPLIANCES

FOR USE WITH LIQUIFIED PETROLEUM GAS

MODELS

S~OH70000Y - TRIPLEX

S~OH71000Y – TRIPLEX DUAL FUEL



USER AND INSTALLATION INSTRUCTIONS

READ AND RETAIN FOR FUTURE REFERENCE

FOR USE IN USA & CANADA

SPINFLO LIMITED, 19 Oakham Drive, Parkwood Industrial Estate
Rutland Road, Sheffield S3 9QY, ENGLAND.
TEL: + 44 (0) 114 273 8157 FAX: + 44 (0) 114 275 3094

PCC 1265Y – Issue 2

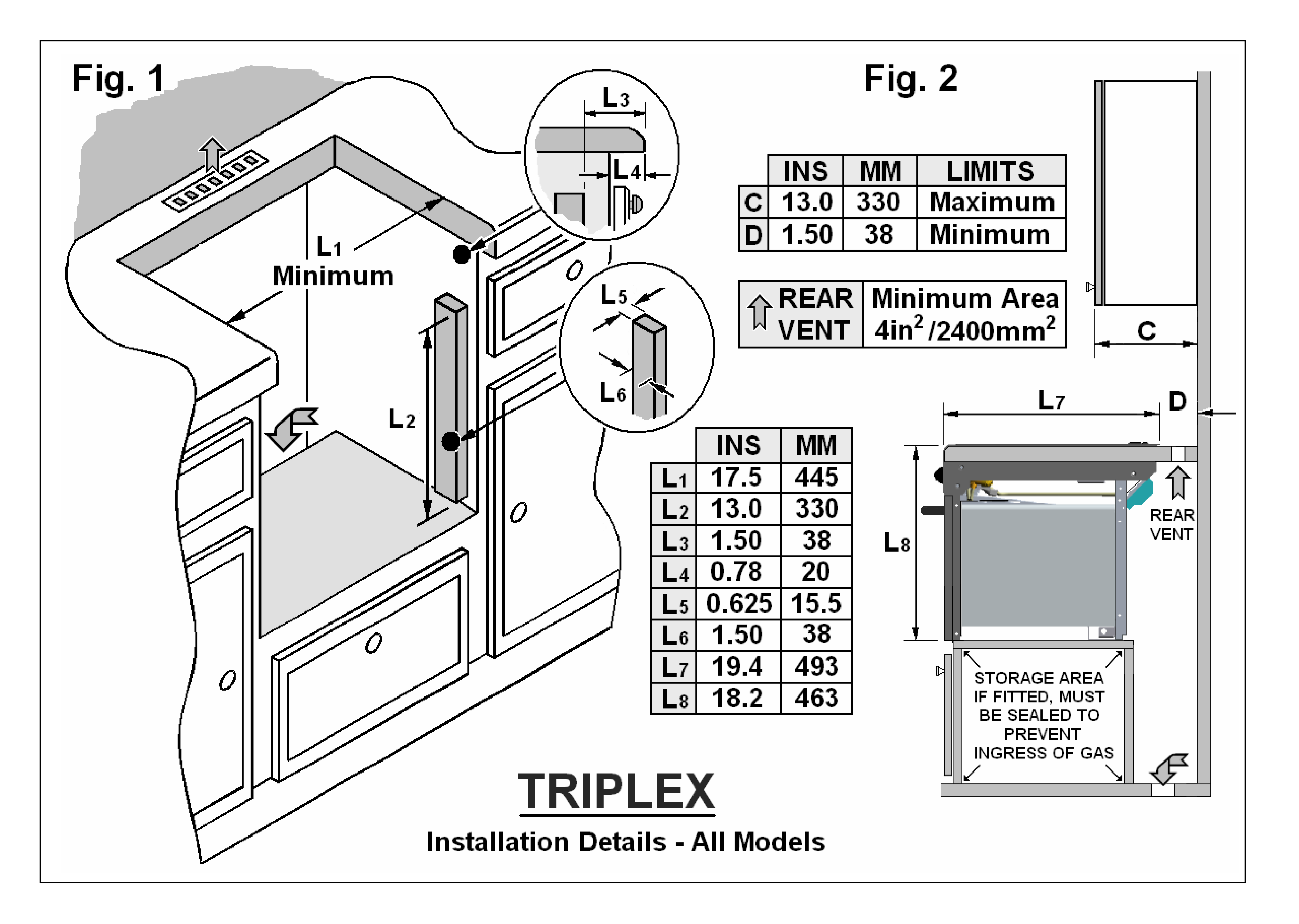
WARNING:
If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- **Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.**

- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**

- **Do not try to light any appliance**
- **Do not touch any electrical switch**
- **Do not use any phone in your recreational vehicle**
- **Clear the recreational vehicle of all occupants.**
- **Turn off the gas supply tank valve(s) or main gas supply.**
- **Immediately call your gas supplier for instructions.**
- **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**

- **Have the gas system checked and leakage source corrected by a qualified installer, service agency, manufacturer or dealer or the gas supplier.**



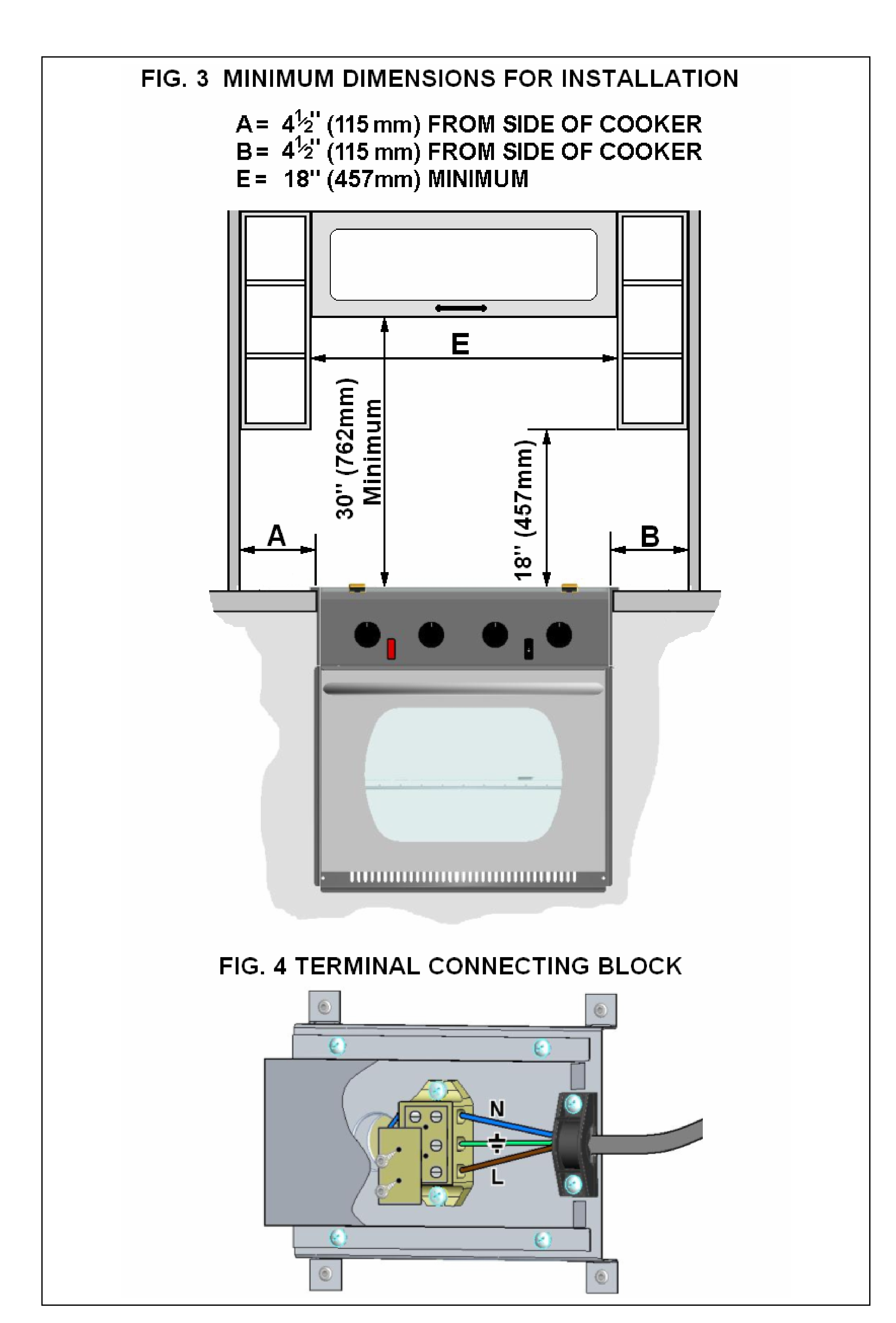
	INS	MM	LIMITS
C	13.0	330	Maximum
D	1.50	38	Minimum

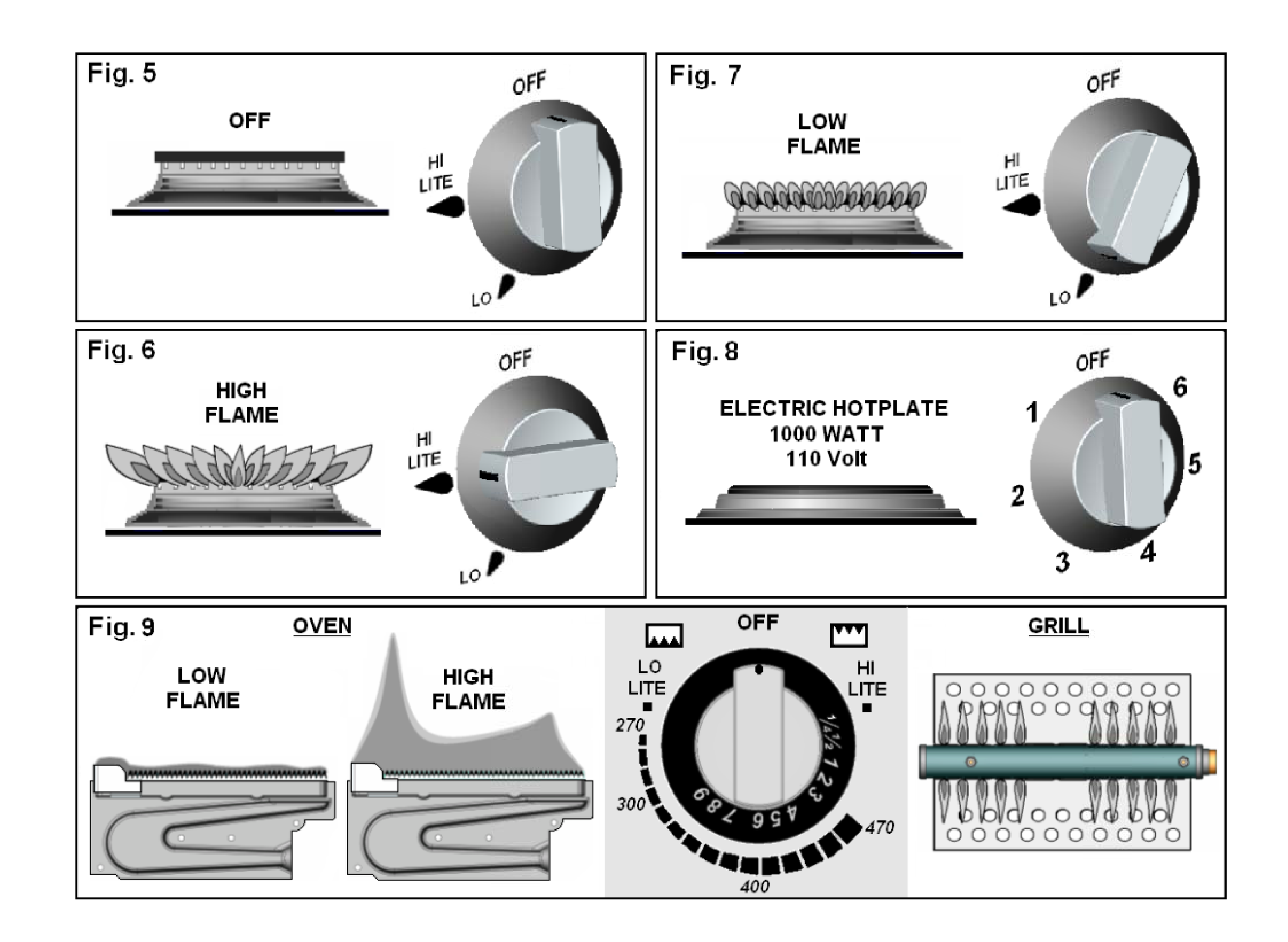
REAR VENT	Minimum Area $4in^2$ /$2400mm^2$

	INS	MM
L_1	17.5	445
L_2	13.0	330
L_3	1.50	38
L_4	0.78	20
L_5	0.625	15.5
L_6	1.50	38
L_7	19.4	493
L_8	18.2	463

TRIPLEX

Installation Details - All Models


FIG. 3 MINIMUM DIMENSIONS FOR INSTALLATION
A = 4½" (115 mm) FROM SIDE OF COOKER
B = 4½" (115 mm) FROM SIDE OF COOKER
E = 18" (457mm) MINIMUM
E
30" (762mm) Minimum
18" (457mm)
A
B
FIG. 4 TERMINAL CONNECTING BLOCK
N
L


Fig. 5
OFF
OFF
HI
LITE
LO
Fig. 7
LOW
FLAME
OFF
HI
LITE
LO
Fig. 6
HIGH
FLAME
OFF
HI
LITE
LO
Fig. 8
ELECTRIC HOTPLATE
1000 WATT
110 Volt
OFF
1
2
3
4
5
6
Fig. 9
OVEN
LOW
FLAME
HIGH
FLAME
OFF
LO
LITE
HI
LITE
270
300
400
470
1/4 1/2 1 2 3 4 5 6 7 8 9
GRILL

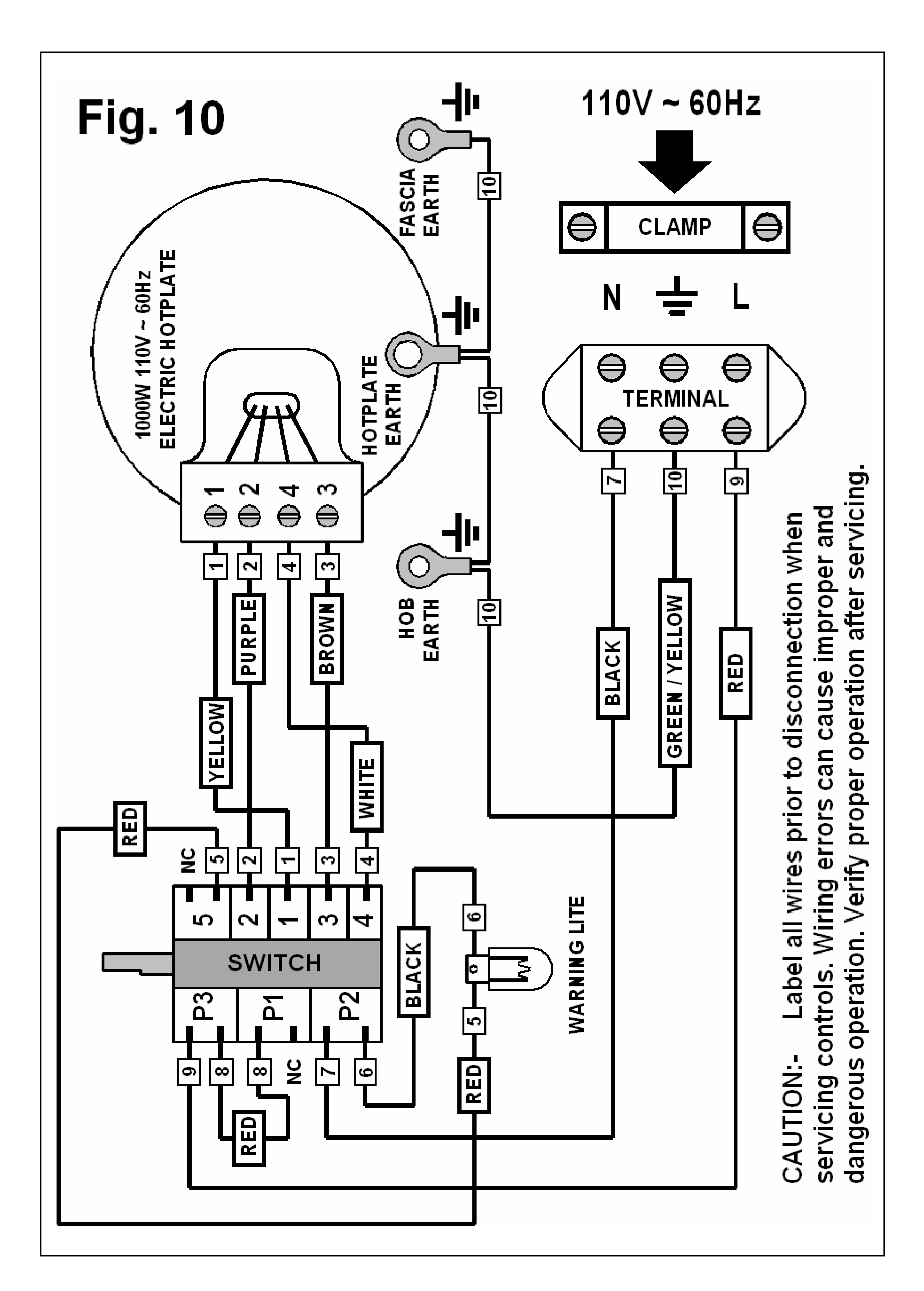
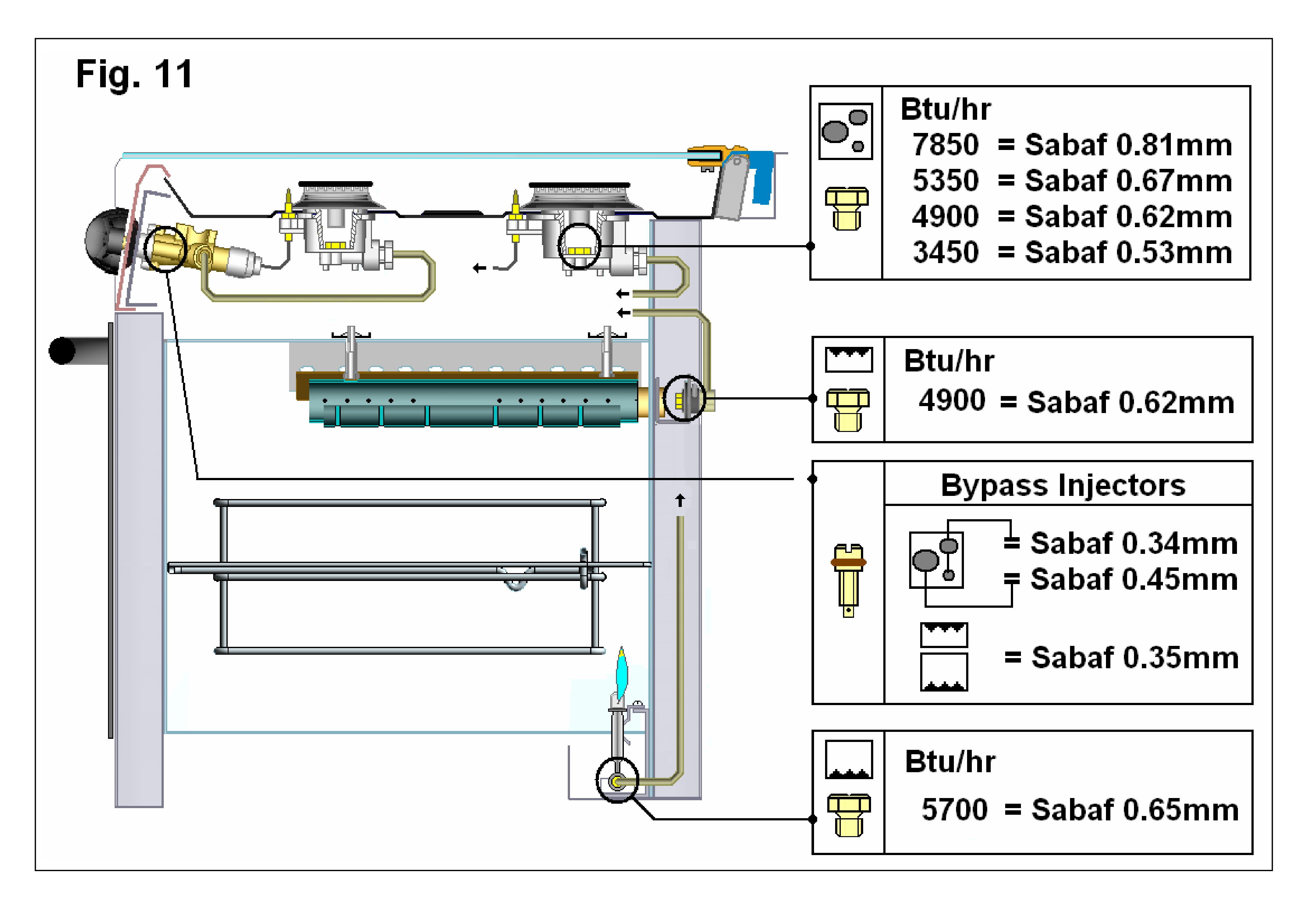


Fig. 10
110V ~ 60Hz
CLAMP
N
L
TERMINAL
FASCIA EARTH
HOTPLATE EARTH
HOB EARTH
1000W 110V ~ 60Hz ELECTRIC HOTPLATE
YELLOW
PURPLE
BROWN
WHITE
BLACK
GREEN / YELLOW
RED
SWITCH
P3
P1
P2
NC
WARNING LITE
CAUTION:- Label all wires prior to disconnection when servicing controls. Wiring errors can cause improper and dangerous operation. Verify proper operation after servicing.


Fig. 11
Btu/hr
7850 = Sabaf 0.81mm
5350 = Sabaf 0.67mm
4900 = Sabaf 0.62mm
3450 = Sabaf 0.53mm
Btu/hr
4900 = Sabaf 0.62mm
Bypass Injectors
= Sabaf 0.34mm
= Sabaf 0.45mm
= Sabaf 0.35mm
Btu/hr
5700 = Sabaf 0.65mm

SPECIFICATION

	TRIPLEX	TRIPLEX	TRIPLEX	TRIPLEX	TRIPLEX
Model Range	**S~OH70000Y**	**S~OH70000Y**	**S~OH70000Y**	**S~OH70000Y**	**S~OH71000Y**
External Dimension (HxWxD) ***mm*** ***Inches***	468 x 456 x 500mm 18.43 x 17.95 x 19.70in	468 x 456 x 500mm 18.43 x17.95 x19.70in	468 x 456 x 500mm 18.43 x17.95 x19.70in	468 x 456 x 500mm 18.43 x17.95 x19.70in	468 x 456 x 500mm 18.43 x17.95 x19.70in
Oven Capacity ***Litres*** ***Cubic ins***	36 2200	36 2200	36 2200	36 2200	36 2200
No. of tray positions	Grill 2, Oven 4	Grill 2, Oven 4	Grill 2, Oven 4	Grill 2, Oven 4	Grill 2, Oven 4
Heat input					
Total heat input					
Hotplate Burners (LPG)	3 x 5350 Btu/hr	2 x 5350 Btu/hr AUX 1 x 3450 Btu/hr	2 x 4400 Btu/hr AUX 1 x 3450 Btu/hr	2 x 5350 Btu/hr 1 x 7850 Btu/hr	2 x 5350 Btu/hr
Electric Hotplate (110V ~ 60Hz)	N/A	N/A	N/A	N/A	1 x 1000W Max
Grill burner heat input	4900 Btu/hr	4900 Btu/hr	4900 Btu/hr	4900 Btu/hr	4900 Btu/hr
Oven burner heat input	5700 Btu/hr	5700 Btu/hr	5700 Btu/hr	5700 Btu/hr	5700 Btu/hr
Injector size, *mm*					
Hotplate Burners	Sabaf 0.67	Sabaf 2x0.67, 1x0.53	Sabaf 2x0.62, 1x0.53	Sabaf 2x0.67, 1x0.81	Sabaf 2x0.67
Grill burner	Sabaf 0.62	Sabaf 0.62	Sabaf 0.62	Sabaf 0.62	Sabaf 0.62
Oven burner	Sabaf 0.65	Sabaf 0.65	Sabaf 0.65	Sabaf 0.65	Sabaf 0.65
Bypass size, *mm*					
Hotplate Controls	Sabaf 0.34	Sabaf 0.34	Sabaf 0.34	Sabaf 0.34	Sabaf 0.34
Grill control	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Oven control	Sabaf 0.35	Sabaf 0.35	Sabaf 0.35	Sabaf 0.35	Sabaf 0.35
Spark ignition (If fitted)	12V	12V	12V	12V	12V
Weight **Kg** **Pounds**	21.5Kg 47.4lbs	21.5Kg 47.4lbs	21.5Kg 47.4lbs	21.5Kg 47.4lbs	23.1Kg 50.9lbs

Gas: PROPANE gas only 11 ins wc (27.4mbar)

IMPORTANT

- **THIS APPLIANCE IS SUITABLE FOR USE WITH PROPANE AND SHOULD NOT BE USED ON ANY OTHER GAS.**
- **USE ONLY THE GAS PRESSURES SPECIFIED ABOVE**
- **THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

INTRODUCTION

In your own interest of safety, gas appliances should be installed by competent persons. Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims. This appliance shall be installed in accordance with the manufacturers installation instructions, local and state codes or, in the absence of such codes, with the Standard for Recreational Vehicles, ***ANSI A119.2.***

Data label

The data label is located on the right hand side front of the oven compartment, behind the oven door. Ensure that the gas supply is Propane. This appliance is designed for use with Propane gas and should not be converted for use with any other gas.

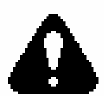
Provision of Ventilation

The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in a room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated and in accordance with local and state codes. Do not obstruct the flow of combustion or ventilation air. In general, the appliance should have adequate ventilation for complete combustion of gas, proper flueing and to maintain temperature of immediate surroundings within safe limits.

Location

This appliance maybe installed in a kitchen/kitchen diner but NOT in a room containing a bath or a shower. LP gas appliances must not be fitted below ground level. e.g. in a basement.

OPERATION



WARNING

- **The appliance is NOT intended for use by young children or infirm persons, without supervision**
- **Glass lids may shatter when heated. Turn off all burners before shutting the lid**
- **Spillage on the lid surface should be removed before opening.**

Burner operation

The burners on this appliance have fixed aeration and no adjustment is required. The burners should flame as follows:-

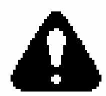
Propane - The flames should burn quietly with a blue/green colour with no sign of yellow tips.

IMPORTANT

- **Although each burner will support pans from 4ins (100mm) to 8½ ins (220mm), care should be taken not to overload the appliance as reduced performance may result.**
- **For safe operation burner flames should be adjusted so they do NOT extend beyond the edge of the pan as this will reduce the efficiency of the burner.**
- **Avoid old or misshapen pans as these may cause instability.**
- **The lid must be opened fully when using the hotplate burners.**

Using the Hob Burners

1. Ensure gas cylinder/supply is connected and turned on. In the event of a gas smell turn off at gas cylinder/mains and contact supplier.
2. Flame supervision: Each burner is controlled individually and is monitored by a thermocouple probe. In the event of the burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least one minute.
3. To light: Push in the control knob and turn to 'LITE' position – see Fig.6. Hold a lighted match or taper to the burner and push the control knob in and hold. It is necessary to hold the knob depressed after the burner has ignited for approximately 10 - 15 seconds, to allow the thermocouple probe to reach temperature, before releasing the knob. Should the flame go out when the knob is released, the procedure should be repeated holding the knob depressed for slightly longer.
4. For models fitted with Spark Ignition the procedure is similar except that the burner can be ignited by depressing the ignition button, which is located on the fascia. If the burner has not lit within 15 seconds the control knob should be released and the burner left for at least 1 minute before a further attempt to ignite the burner.
5. For simmering, turn the knob further anti-clockwise to the low rate position –see Fig. 7
6. To turn off: Turn the control knob until the line on the control knob is aligned with 'OFF' on the control panel. Always make sure the control knob is in the 'OFF' position when you have finished using the hotplate burners – see Fig. 5.



WARNING

- **Glass lids may shatter when heated. Turn off the hotplate and allow it to cool before closing the glass lid.**
- **Remove all spillage from the surface of the glass lid before opening.**

Using the Electric Hotplate

Ensure the electricity is switched on.

The hotplate control is numbered from 1 to 6 – see Fig. 8. To turn it on, rotate the knob either clockwise or anti-clockwise to the required position. Position 1 is the coolest setting. To turn the hotplate off, rotate the knob until the line or pointer on the knob lines up with 'OFF' on the control panel.
The hotplate is a sealed construction and transfers heat through conduction. For maximum efficiency a correctly sized pan with a flat heavy gauge base should be used. Pan size should be the same or slightly larger (up to 1" / 2.5 cm oversize).

Before using your hotplate for the first time, we recommend that you prime and then season it.

To prime the Hotplate
Switch on the hotplate for a short period, without a pan, to harden and burn off the coating. Use a medium to high setting for 3 – 5 minutes. A non toxic smoke may occur during this process. Allow it to cool, then season.

To season the Hotplate
First heat the hotplate for 30 seconds on a medium setting, then switch off. Pour a minimal amount of unsalted vegetable oil onto a clean dry cloth or paper towel, and apply a thin coat of oil to the hotplate surface. Wipe off any excess oil, then heat the hotplate on a medium setting for 1 minute. Occasional seasoning will help to maintain the Hotplate's appearance.

IMPORTANT

- **The grill MUST only be used with the door open.**
- **The control tap on this appliance operates both the Grill and Oven burners. To ensure safe operation it is not possible to operate both burners at the same time.**
- **The heat deflector below the fascia should be pulled out prior to lighting the grill. Never adjust the heat deflector position without using hand protection – ie oven gloves.**

Using the Grill

1. Ensure gas cylinder/supply is connected and turned on. In the event of a gas smell turn off at gas cylinder/mains and contact supplier.
2. To light: Open door, push in the control knob and turn to 'LITE' position – see Fig 9. Hold a lighted match or taper to the burner and push the control knob in and hold. The burner should ignite and the control knob should be held in for 10 -15 seconds before release. If the burner goes out, repeat procedure holding control knob for slightly longer.
3. For models fitted with Spark Ignition the procedure is similar except that the burner can be ignited by depressing the ignition button, which is located on the fascia. Ignition must be carried out with the door open, and if the burner has not lit within 15 seconds the control knob should be released and the grill left for at least 1 minute before a further attempt to ignite the burner.
4. On first use of the grill, it should be heated for about 20 minutes to eliminate any residual factory lubricants that might impart unpleasant smells to the food being cooked. A non-toxic smoke may occur when using for the first time so open any windows and turn on mechanical ventilators to help remove the smoke.
5. Although the grill does heat up quickly, it is recommended that a few minutes preheat be allowed.
6. Flame Failure Device (FFD): the grill burner is fitted with a flame sensing probe, which will automatically cut off the gas supply in the event of the flame going out. In the event of the burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least one minute.
7. It is normal for the flames on this burner to develop yellow tips as it heats up, particularly on Butane.
8. A reversible grill pan trivet enables the correct grilling height to be achieved.

Fast Toasting	trivet in high position
Grilling Sausages	trivet in high position
Grilling Steak/Bacon	trivet in high position
Grilling Chops, etc	trivet in low position
Slow Grilling	trivet removed

9. To turn off: turn the control knob until the line on the control knob is aligned with 'OFF' on the control panel. Always make sure the control knob is in the off position when you have finished grilling.

IMPORTANT

- **The pan supplied is multi functional, for use whilst grilling or when using the oven. The handle design allows removal or insertion whilst the pan is in use. <u>Always remove the handle when the pan is in use.</u>**



WARNING

- **When cooking always ensure young children are kept away.**
- **Never cover slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire shelf with materials such as aluminium foil. Doing so blocks airflow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminium foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.**

Using the Oven

1. Ensure gas cylinder/supply is connected and turned on. In the event of a gas smell turn off at gas cylinder/mains and contact supplier.
2. To light: Open door, push in the control knob and turn to ‘LITE’ position – see Fig. 9. Hold a lighted match or taper to the burner and push the control knob in and hold. The burner should ignite and the control knob should be held in for 10 -15 seconds before release. If the burner goes out, repeat procedure holding control knob for slightly longer.
3. For models fitted with Spark Ignition the procedure is similar except that the burner can be ignited by depressing the ignition button, which is located on the fascia. Ignition must be carried out with the door open, and if the burner has not lit within 15 seconds the control knob should be released and the oven left for at least 1 minute before a further attempt to ignite the burner.
4. Place the oven shelf in the required position and close the door. Set control knob to approximately 350^{0}F and heat the oven for about 30 minutes to eliminate any residual factory lubricants that might impart unpleasant smells to the meals being cooked. A non-toxic smoke may occur when using for the first time so open any windows and turn on mechanical ventilators to help remove the smoke.
5. Although the oven does heat up quickly, it is recommended that a 10 minutes preheat be allowed. The oven should be up to full temperature in about 15-20mins.
6. To turn off: turn the control knob until the line on the control knob is aligned with ‘OFF’ on the control panel.
7. Shelf: the shelf has been designed to allow good circulation at the rear of the oven and includes a raised bar to prevent trays or dishes making contact with the back of the oven. To remove a shelf, pull forward until it stops, raise at front and remove.

Oven Temperature Control

The temperature in the oven is controlled by a thermostatic gas tap and is variable over the range 266^{0}F to 465^{0}F (130°C to 240°C). Approximate temperatures for the settings on the control knob are shown in the table below. The temperatures indicated refer to the centre of the oven and at any particular setting the oven will be hotter at the top and cooler towards the base. The variation between top and centre, and centre to bottom is approximately equivalent to 30^{0}F. Good use can be made of the temperature variation in several dishes requiring different temperatures may be cooked at the same time. In this way maximum benefit can be obtained from the gas used to heat the oven. Care should be taken not to overload the oven, adequate spacing being used to allow free circulation for heat.

Cooking Guidelines

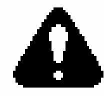
Best results will be obtained by the shelf positions in this guide – please see chart on next page. It is not necessary to preheat the oven but advisable for a range of dishes. The oven is capable of full temperature in 15-20 minutes.
Most cookery books give details of the shelf positions and gas mark settings for each recipe. If in doubt about a recipe you intend to use, study the recipe carefully then find a similar dish in our guide and use our shelf position and gas mark setting recommendation. Shelf positions are from the top down. When roasting with aluminium foil care must be taken that the foil does not impair circulation or block the oven flue outlet.

	Temperature °F	°C		
¼ - ½	255-275	120-135	Very cool	Meringues
1	285	140	Cool	Stewed fruit
2	300	150	Cool	Rich fruit cake
3	330	165	Warm	Baked custard
4	355	180	Moderate	Victoria sandwich
5	385	195	Fairly hot	Whisked sponges
6	410	210	Hot	Short crust pastry
7	430	220	Hot	Bread, scones
8	445	230	Very hot	Puff pastry
9	465/480Max	240/260Max	Very hot	Quick browning

Dish		Shelf Pos	Cooking Time
Scones	7	2	8-15mins
Small cakes	5	2	15-25mins
Victoria sandwich	4	2	20-30mins
Very rich fruit cake	2	2	Approx. 60mins per 500g
Puff pastry	8	2	15-30mins
Flaky pastry	7	2	15-30mins
Shortcrust pastry	6	2	15-55mins
Shortbread fingers	3	2	25-30mins
Ginger nuts	5	2	12-16mins
Rice pudding	2	3	100-120mins
Baked custard	3	3	50-60mins
Fruit crumble	5	3	30-40mins
Beef	3 7	3 3	25min per 500g plus 25min 15min per 500g plus 20min
Pork	3 7	3 3	30min per 500g plus 35min 25min per 500g plus 25min

Do's And Don'ts

DO read the instructions carefully before first use of the appliance
DO allow the oven to heat before first use, to expel smells
DO clean the appliance regularly.
DO remove spills as soon as they occur.
DO always use oven gloves when removing food shelves and trays.
DO check that controls are in the 'OFF' position when finished.
DO turn pan handles away from the front to avoid accidents
DO NOT allow children near the cooker when in use.
DO NOT allow fats or oils to build up in the oven trays or base.
DO NOT use abrasive cleaners or powders to clean the surfaces of the appliance.
DO NOT under any circumstances use the oven as a space heater.
DO NOT put heavy objects onto open grill and oven doors.
DO NOT reach over a lit appliance to gain access to overhead storage cabinets



WARNING

- **Never use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven**
- **Never use the oven as storage space. Doing so may result in a fire and/or cause incomplete combustion.**

OPERATION

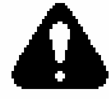
Leaks

If a smell of gas becomes apparent, the supply should be turned off at the cylinder **IMMEDIATELY.** Extinguish naked lights including cigarettes and pipes. Do not operate electrical switches. Open all doors and windows to disperse any gas. Propane gas is heavier than air; any escaping gas will therefore collect at a low level. The strong unpleasant smell of gas will enable the general area of the leak to be detected. Check that the gas is not escaping from an unlighted appliance. Never check for leaks with a naked flame, leak investigation should be conducted according to the following instructions.

Abnormal Operation

Any of the following are considered to be abnormal operation and may require servicing.

- Yellow tipping of burner flame.
- Sooting of cooking utensils.
- Burners not igniting properly.
- Burners failing to remain alight
- Burners extinguished by cupboard doors.
- Gas valves that are difficult to turn



WARNINGS

- **DO NOT** store or use gasoline or other flammable vapours, liquids or items in the vicinity of this or any other appliance.
- **DO NOT** spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.
- **NEVER** use the appliance as a space heater, either in marine craft, caravans or motor homes.
- **NEVER** check for leaks with an open flame

INSTALLATION

Regulations and Standards

In your own interest of safety, gas appliances should be installed by competent persons. Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims. This appliance shall be installed in accordance with the manufacturers installation instructions, local and state codes or, in the absence of such codes, with the Standard for Recreational Vehicles, ***ANSI A119.2.***

Data label.

The data label is located on the right hand side front of the oven compartment, behind the oven door. Ensure that the gas supply is Propane. This appliance is designed for use with Propane gas and should not be converted for use with any other gas.

Ventilation

This appliance is suitable for installation into Holiday Homes, Touring Caravans and Boats. In all cases the national standards with regard to ventilation for the particular vehicle into which the appliance is to be installed must be adhered to.
The appliance **MUST** be installed into an enclosure having the following ventilation:-

- A gas escape hole in the floor, directly beneath the appliance and positioned at the rear – see ☜ Fig. 2. The hole **MUST** vent to the outside and have a cross-sectional area between $3in^2$ and $6in^2$ (1965 to $3850mm^2$) and should be baffled to prevent direct draught to the appliance.
- A high level rear vent, directly behind the appliance in either the worktop or direct to the outside – see ⇧ Fig. 1 & 2, with a cross sectional area of minimum $4in^2$ ($2400mm^2$). If vented to the outside a baffle should be attached to prevent direct draught to the appliance.

Location of Appliance

This appliance maybe installed in a kitchen/kitchen diner but NOT in a room containing a bath or a shower. LP gas appliances must not be fitted below ground level. e.g. basement.

Choose a location free of draughts, open doors and clear of combustible materials and other fire hazards. The location should ensure convenience of operation and service. Any adjoining wall surface situated within $4^1/_2$ in (115mm) from the cooker side – see Fig. 3, must be made from a suitable non-combustible material for a height of 6in (150mm) for the entire length of the hotplate.

Position

CAUTION: DO NOT LIFT APPLIANCE USING THE DOOR HANDLES
The appliance must be installed in such a way that the furniture fitted around the unit follows the minimum dimensions as shown in Figs. 1, 2 & 3. If this cannot be adhered to because of design constraints, then the design is deemed permissible providing that the temperature rise on the furniture is tested by undertaking following procedure.

Temperature Verification Procedure

*Place 3 large pans (20-22cm Ø) on top of the hotplate burners and fill up $^3/_4$ with water. Turn on all 3 hotplates and the oven on full. After 45 minutes turn off the oven and turn on the grill to full. After a further 15mins establish the highest temperature points on ALL the furniture surfaces in direct line of sight of the appliance. The temperature rise must not exceed 149^0F (65^oC) above the ambient temperature, **or** where applicable, must not exceed the maximum allowable temperature, to avoid damage, as detailed within the material suppliers specification.*

INSTALLATION

All Appliances – The maximum depth of overhead cabinets installed above the cooker must **NOT** exceed 13ins (330mm). All combustible materials such as curtains and shelves must be kept well clear of the appliance, and their installation should meet all relevant local and state regulations/standards in force.

IMPORTANT

- This appliance must be installed into an aperture, sealed off at either side in order to prevent draughts from adjoining cupboards/vents. Ensure that air vents and gas escape holes are kept clear, holes for cables and pipes must be sized to minimize air leakage between compartments.
- Under no circumstances should the ventilation hole exceed $3850mm^2$ or other low level ventilation be located in the compartment, including vents in kickboards. Low level vents in adjacent compartments are permitted.
- Any cupboards beneath the appliance **MUST** be sealed to prevent a gas escape entering the living area.

Fixing

These appliances can be front or side fixed, holes are provided for either installation method. Fixing screw positions are located as follows.

Appliance	Front Fixed Appliance	Side Fixed Appliance
S~OH70000Y & S~OH71000Y	2 **front** fix holes each side of Oven opening 2 fix holes each hotplate side trim	2 **side** fix holes each side of Oven opening 2 fix holes each hotplate side trim

Gas Connection

A ¼ NPT female connection is provided for gas inlet, on the rear of the appliance. It is recommended that the appliance be connected by copper tubing, a rubber or hose connection must not be used. After connection the appliance must be tested for soundness.

This appliance is suitable for use on –

Propane Gas Only	**11 ins wc (27.4mbar)**
Max regulator inlet pressure	**½ ins psi (34.5mbar)**
Regulator supply pressure	**12 ins wc (30.0mbar)**
Manifold working pressure	**11 ins wc (27.5mbar)**

It is important that the regulator should be set to the correct pressure for the type of gas being used. Excessive pressure must not be permitted.

If the flame on either the top burners or the grill show a tendency to lift, it is probable that the line pressure is too great. Should there be excessive yellow tips (resulting in sooting) then it is probable that the line pressure is too low and, in either case, the burners should not be used until the line pressure has been checked.

The burners on this appliance have fixed aeration and no adjustment is necessary.

Dual Fuel Appliances - Electrical Connection

This appliance must be connected using a double insulated cord, type 227 IEC 53, HO5V V-F, which is suitable for use up to 4 amps. See Fig 4 for terminal connection details. This should be connected to a double pole switched mains supply, with 3mm minimum contact separation at all poles. The supply cord must be retained using the attached cable clamp and routed to the side through the supplied ‘P’ clip. Excess cord must be routed away from the appliance and must not come into contact with the oven body or hang loose into the lower compartment.

All Models

The appliance must be electrically grounded in accordance with state or other codes or, in the absence of such codes, with the ***National Electrical Code, ANSI / NFPA 70.***

Models with 12Volt Spark Ignition

Connection to the 12volt electrical supply of the recreational vehicle is made via the spade terminals located on the spark ignition generator. A supply cord terminating in sheathed spade connectors is recommended. The supply cord should be retained against the rear appliance support leg using a ‘P’ clip and routed away from the appliance.

All Models – Pressure Testing

The appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of the system at test pressures in excess of ½ psi (3.5kPa).

The appliance must be isolated from the gas supply system be closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less the ½ psi (3.5kPa).

When satisfied with the appliance and after instructing the user on the correct method of operation, these instructions MUST be left with the appliance. If the appliance fails to operate correctly after all checks have been made, refer to the authorised service provider in your area.

IMPORTANT

- **After installation the appliance MUST be tested for soundness**
- **Test ALL burners on high and low flame for flame stability.**
- **The gas supply input pressure MUST NOT rise or fall significantly from nominal when ALL appliances connected to the supply are operated simultaneously. If NOT installed to the manufacturers instructions detailed herein, we the manufacturer can not be held responsible for any problems that occur, or poor performance that is perceived/witnessed.**

MAINTENANCE & SERVICING

IMPORTANT
- All servicing must be carried out by an approved competent person.
- After each service the appliance must be checked for gas soundness

This appliance needs little maintenance other than cleaning. All parts should be cleaned using warm soapy water. Do not use abrasive cleaners, steel wool or cleansing powders. When cleaning the burner ring it is essential to ensure that the holes do not become blocked.

The control knobs are a push fit and can be removed for cleaning. They are interchangeable without affecting the sense of operation.

Who To Contact
For service, please contact your authorised local Service Agent giving full details of the model, serial number and date of purchase.

All Models Leak Detection Test Method
In your own interest of safety the following procedures should only be carried out by an approved competent person. Before commencing any leak testing Isolate the appliance from the gas supply. For each test the system should be pressurized via the pressure test point located on the end of the manifold near the gas regulator.

1. **Leak testing of manifold**
   Pressurize the system – max 60 ins wc (150mbar). Verify gas soundness of manifold – ie no pressure loss.
2. **Leak testing control valves**
   Turn all control valves to High (max) setting. Pressurize the system – max 60 ins wc (150mbar). Verify all control valves are gas sound – ie no pressure loss.
3. **Leak testing individual control valves and pipe work**
   Turn on the control valve to be tested to a High setting. Pressurize the system – max 60 ins wc (150mbar). Temporaily block the respective burner jet and depress the control valve knob. Verify the control valve and pipework to the respective burner are gas sound – ie no pressure loss. Repeat for each of the control valves and gas circuit.

In all cases if a leak is detected its location should be established by using leak detector spray following which remedial action should be taken.

Service Instructions

1. **Disconnect from gas supply**
   Lift and remove the bottom plinth to gain access, then disconnect the gas supply. If the appliance is Dual Fuel, disconnect/isolate the electric supply.
2. **Remove hob surface**
   Disconnect from gas supply (1) and electric supply if Dual Fuel. Lift off the Panrest and remove the two screws securing each burner spreader. Remove front fascia by removing all push on control knobs and unscrew the two recessed fixed nuts and both fascia retaining screws. Carefully lift off the fascia and if spark ignition fitted remove the two spade connectors from the rear of the toggle switch. Remove the two central screws securing the pressing to the rear box section. Remove the two front retaining screws located each side and accessed through the outer slots on the angled front. Grasp the hob by the angled front face, carefully lift the hob surface from the front to allow the rear edge to unhook from the rear box section. Note:- On Dual Fuel appliances, remove the hotplate rear cover and disconnect the power leads. The hob surface should be put onto a suitable surface.
3. **Remove appliance from housing**
   Disconnect from gas supply (1). Open the oven door and remove the 2 screws from each side trim - note the appliance can either be front or side fixed, see under **Fixing,** page 17. Open the glass lid and remove the 2 screws from each side trim. Carefully slide the appliance out one third and check for any possible snagging of wires or pipes. If the appliance is Dual Fuel, disconnect supply lead from rear terminal block. If OK, lift appliance out onto a suitable surface.
4. **Control replacement**
   Hob controls
   Disconnect from gas supply (1). Remove hob surface (2). Unscrew the corresponding pipe and thermocouple and remove from the control.
   Open the oven door and unscrew the 2 screws holding the thermostat probe in position and push the probe back out through the hole in the rear of oven. Remove the retaining screws from on top and underneath the control. Disconnect the inlet pipe and two burner supply pipes. Remove the fittings off the old control and fit on the replacement.
   Oven and Grill control
   As above instructions but remove appliance from housing to gain access to the oven thermostat, grill and oven thermocouples.
5. **Remove the grill burner**
   Disconnect from gas supply (1). Remove appliance from housing (3). Remove hob surface (2). Remove the two screws retaining the heat deflector. Remove the insulation wrap and lever off the two starlock washers retaining the grill burner. Lift out the burner assembly.

Service Instructions

6. **Spark Ignition (where fitted)**
Disconnect from gas supply (1). Remove appliance from housing (2).
Grill burner – At rear of appliance remove the screw from the bracket and spark ignition probe. Trace the electrode wire back to the generator and pull off the connector.
Oven burner - Trace the electrode wire up the back of the cooker to the generator and pull off the connector. Unscrew the fixing screw on the spark electrode inside the oven cavity, then carefully pull the electrode from inside the oven and remove.
Piezo Spark Generator replacement - Remove all electrode wires. Remove the lock nut and carefully remove from panel.
12v Spark Generator replacement - Located at the rear of appliance. Remove all electrode wires, unscrew the two retaining screws and lift off the unit.
7. **Hob burner injector (No81, No67, No62, No53) – see Fig. 11**
Lift off the panrest and remove the two screws retaining the burner spreader. Lift off the burner spreader to gain access to the injector. A box spanner or miniature socket should be used to unscrew the injector from the burner cup.
8. **Grill burner injector (No62) – see Fig. 11**
Disconnect from gas supply (1). Remove appliance from housing (2).
Release the locking screw on the injector holder, disengage the grill pipe from the control and remove the injector.
9. **Oven burner injector (No65) – see Fig. 11**
Open the oven door and unscrew the burner retaining screw, slide the burner to the left and lift out. The injector is exposed to the right hand side of the cut out.
Unscrew the injector.
10. **Thermocouple replacement**
Disconnect from gas supply (1). Remove appliance from housing (2).
Grill burner - Unscrew the thermocouple from the control. Unscrew the nut at the burner.
Oven burner - Unscrew the thermocouple from the control. Inside the oven cavity, the thermocouple is found just above the burner on the rear wall. Unscrew the locknut and pull out the thermocouple from the rear of the appliance.
11. **Removing Drop Down Oven Door**
Open the door and engage catch to hook on each hinge. Lift the door and pull out of front trim.

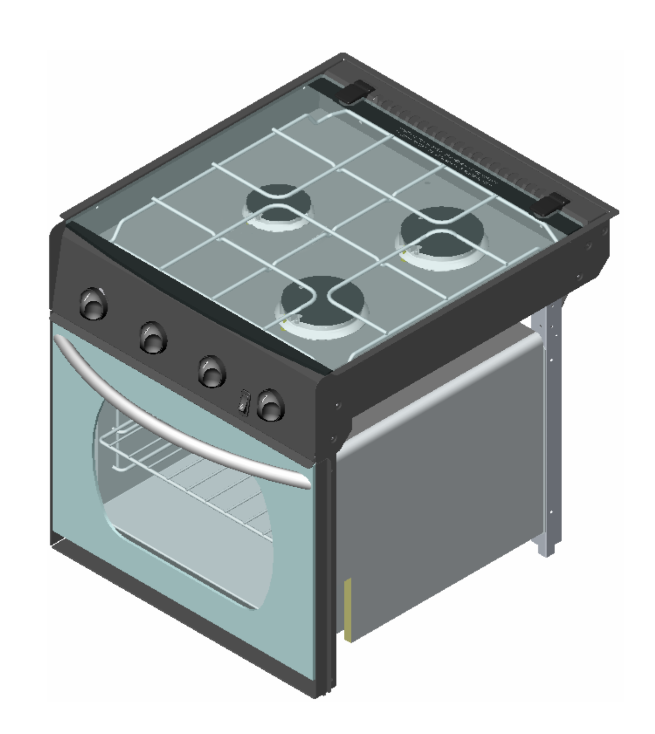




APPAREILS ENCASTRÉS

À UTILISER AVEC DES GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉS

MODÈLES
S~OH70000Y - TRIPLEX
S~OH71000Y – TRIPLEX DUAL FUEL



MODE D'EMPLOI ET NOTICE D'INSTALLATION

LIRE ET CONSERVER POUR CONSULTATION FUTURE

POUR LES ÉTATS-UNIS ET LE CANADA

SPINFLO LIMITED, 19 Oakham Drive, Parkwood Industrial Estate
Rutland Road, Sheffield S3 9QY, ENGLAND.
TÉL. : + 44 (0) 114 273 8157 TÉLÉC. : + 44 (0) 114 275 3094

AVERTISSEMENT :

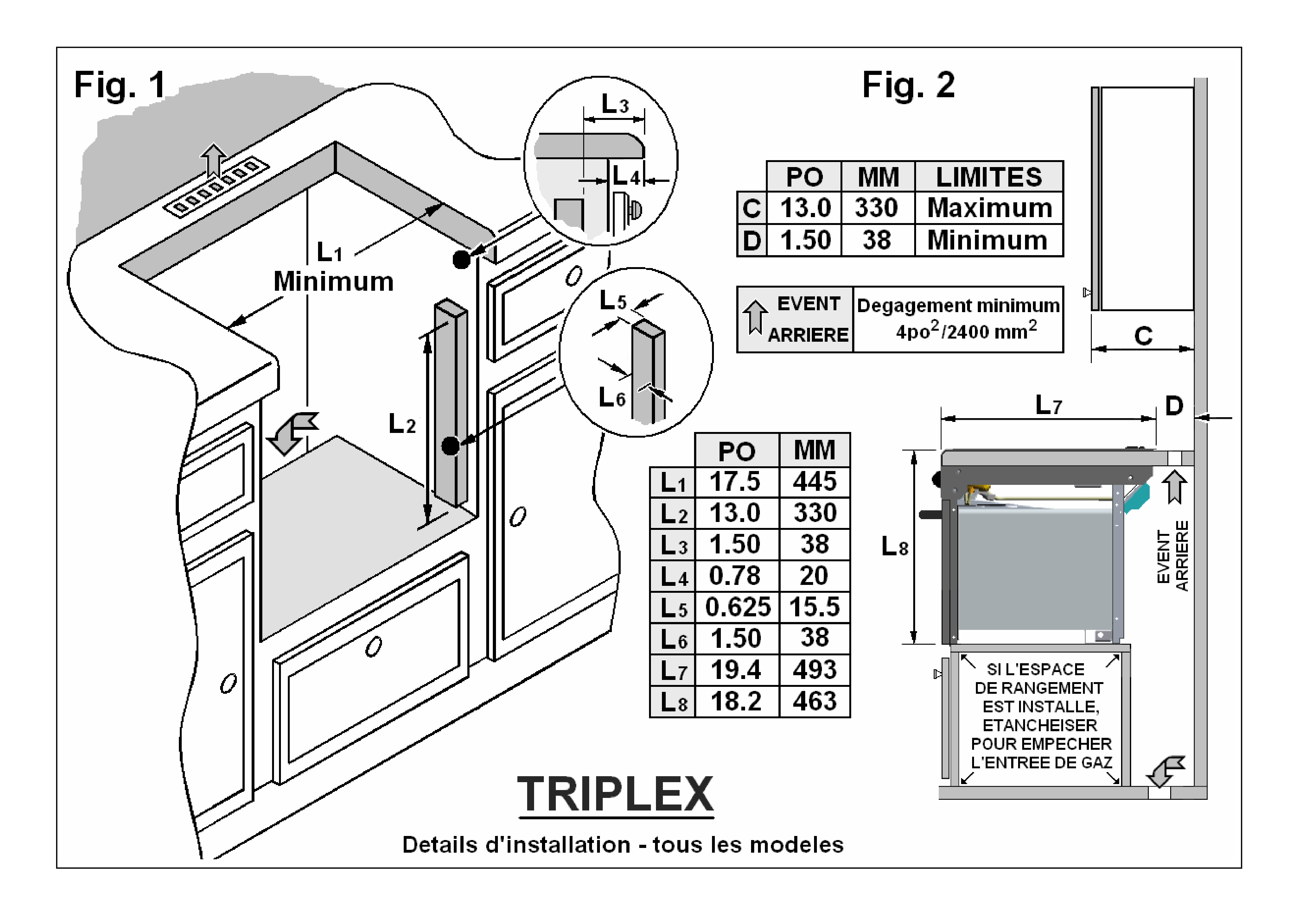
Si l'information contenue dans ce document n'est pas suivie à la lettre, un incendie ou une explosion pourraient survenir et provoquer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

- **Ne pas entreposer ou utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**

- **QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ L'ODEUR DE GAZ**

• **Ne pas tenter d'allumer un appareil**
• **Ne toucher à aucun commutateur électrique**
• **Ne pas utiliser de téléphone dans votre véhicule de plaisance**
• **Faire descendre tous les occupants du véhicule de plaisance.**
• **Fermer le ou les robinets d'alimentation en gaz ou l'alimentation principale en gaz.**
• **Appeler immédiatement votre fournisseur de gaz et suivre ses instructions.**
• **Si vous ne pouvez joindre votre fournisseur de gaz, appeler le service d'incendie.**

- **Faire vérifier votre installation au gaz et réparer la source de la fuite par un installateur qualifié, un intermédiaire de service, le fabriquant, le concessionnaire ou le fournisseur de gaz.**



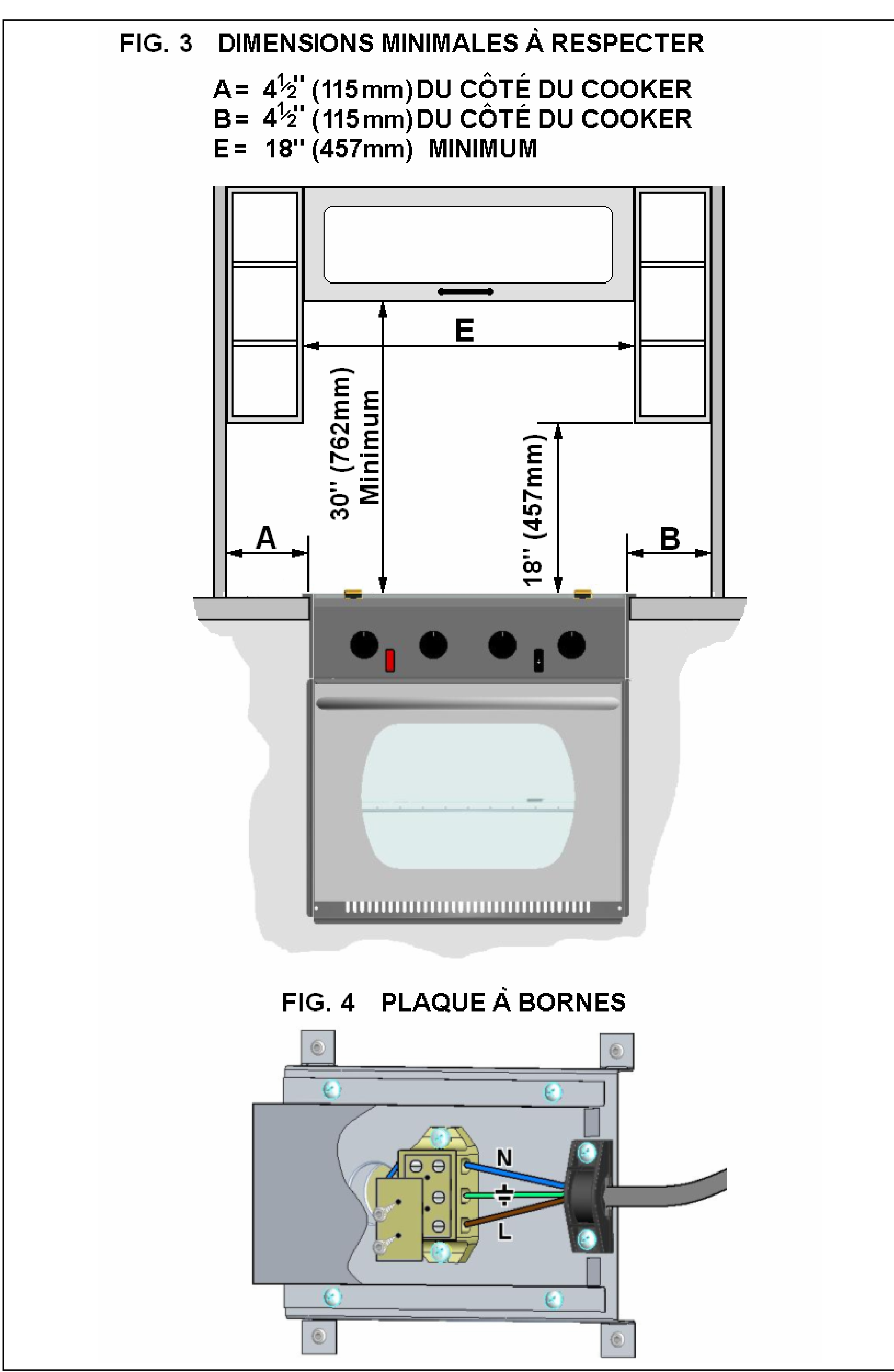
	PO	MM	LIMITES
C	13.0	330	Maximum
D	1.50	38	Minimum

EVENT ARRIERE	Degagement minimum $4po^2/2400\ mm^2$

	PO	MM
L_1	17.5	445
L_2	13.0	330
L_3	1.50	38
L_4	0.78	20
L_5	0.625	15.5
L_6	1.50	38
L_7	19.4	493
L_8	18.2	463

TRIPLEX

Details d'installation - tous les modeles


FIG. 3 DIMENSIONS MINIMALES À RESPECTER
A = 4½" (115mm) DU CÔTÉ DU COOKER
B = 4½" (115mm) DU CÔTÉ DU COOKER
E = 18" (457mm) MINIMUM
E
30" (762mm) Minimum
18" (457mm)
A
B
FIG. 4 PLAQUE À BORNES
N
L

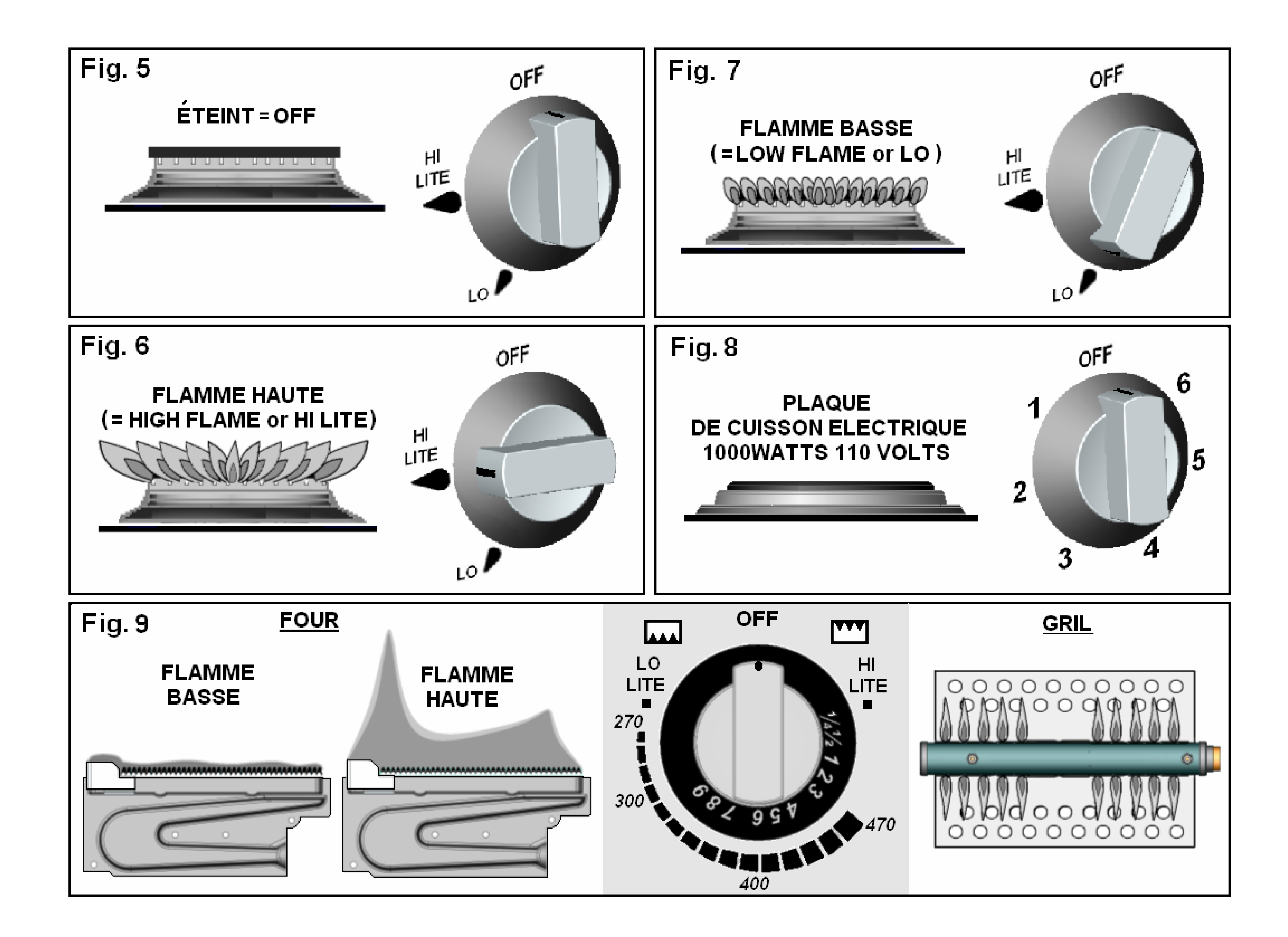
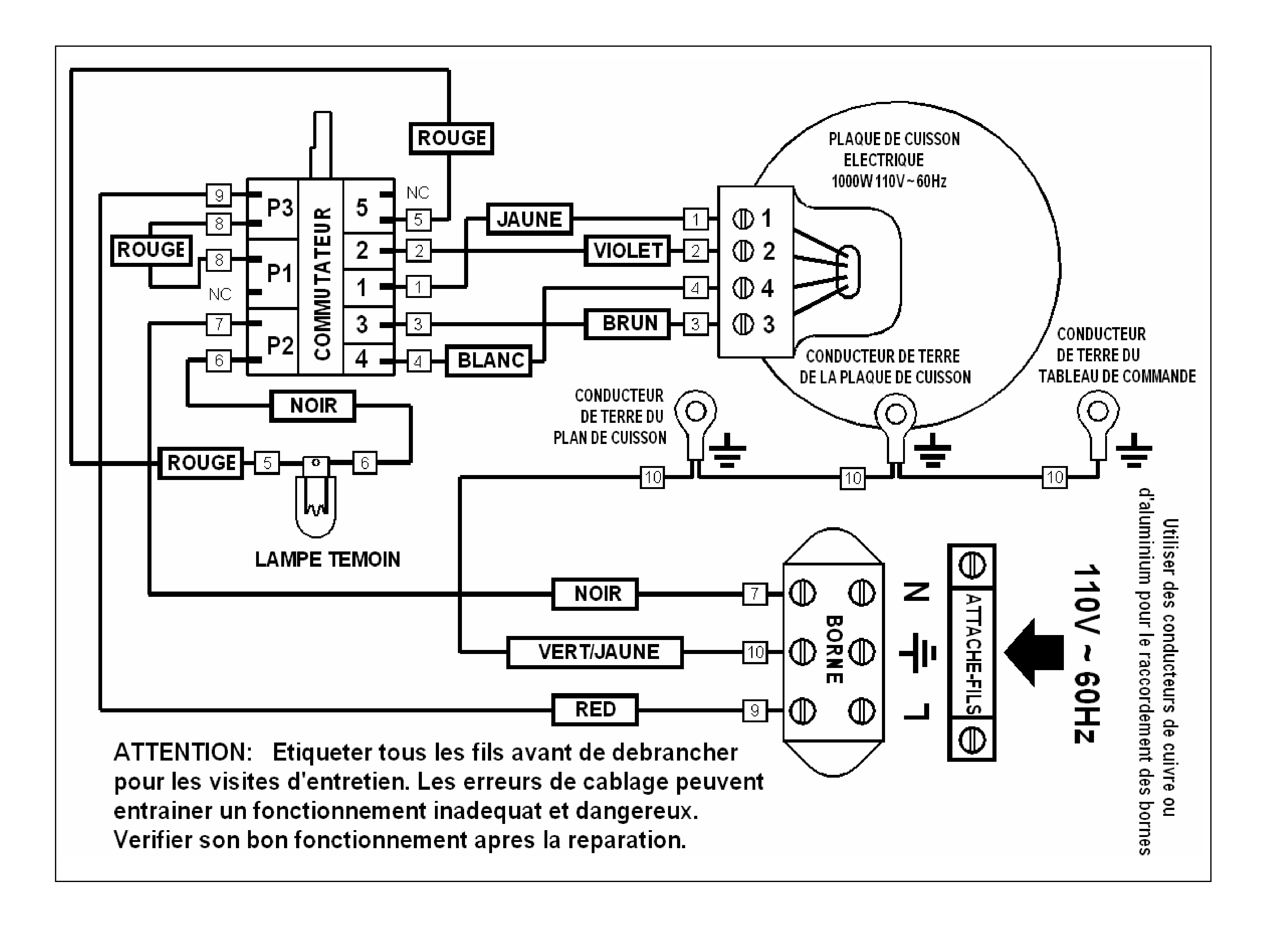


Fig. 5
ÉTEINT = OFF
OFF
HI LITE
LO
Fig. 7
FLAMME BASSE
(=LOW FLAME or LO)
OFF
HI LITE
LO
Fig. 6
FLAMME HAUTE
(= HIGH FLAME or HI LITE)
OFF
HI LITE
LO
Fig. 8
PLAQUE
DE CUISSON ELECTRIQUE
1000WATTS 110 VOLTS
OFF
1
2
3
4
5
6
Fig. 9
FOUR
FLAMME BASSE
FLAMME HAUTE
OFF
LO LITE
HI LITE
¼ ½ 1 2 3 4 5 6 7 8 9
270
300
400
470
GRIL


ROUGE
P3
P1
P2
NC
COMMUTATEUR
ROUGE
JAUNE
VIOLET
BRUN
BLANC
NOIR
ROUGE
LAMPE TEMOIN
PLAQUE DE CUISSON ELECTRIQUE 1000W 110V~60Hz
CONDUCTEUR DE TERRE DE LA PLAQUE DE CUISSON
CONDUCTEUR DE TERRE DU TABLEAU DE COMMANDE
CONDUCTEUR DE TERRE DU PLAN DE CUISSON
NOIR
VERT/JAUNE
RED
BORNE
N
L
ATTACHE-FILS
110V ~ 60Hz
Utiliser des conducteurs de cuivre ou d'aluminium pour le raccordement des bornes
ATTENTION: Etiqueter tous les fils avant de debrancher pour les visites d'entretien. Les erreurs de cablage peuvent entrainer un fonctionnement inadequat et dangereux. Verifier son bon fonctionnement apres la reparation.

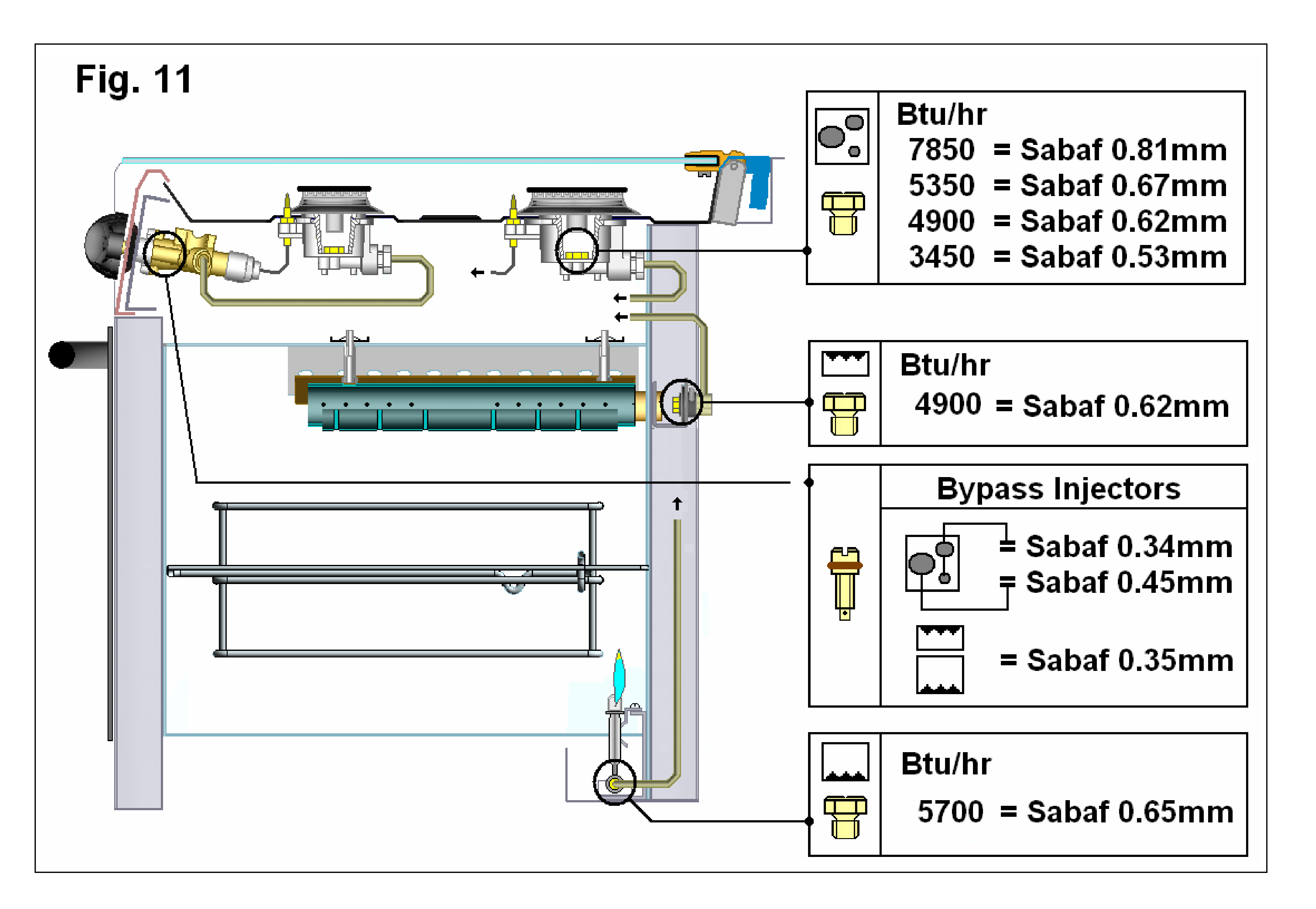


Fig. 11
Btu/hr
7850 = Sabaf 0.81mm
5350 = Sabaf 0.67mm
4900 = Sabaf 0.62mm
3450 = Sabaf 0.53mm
Btu/hr
4900 = Sabaf 0.62mm
Bypass Injectors
= Sabaf 0.34mm
= Sabaf 0.45mm
= Sabaf 0.35mm
Btu/hr
5700 = Sabaf 0.65mm

SPÉCIFICATION

	TRIPLEX	TRIPLEX	TRIPLEX	TRIPLEX	TRIPLEX
Gamme de modèles	**S~OH70000Y**	**S~OH70000Y**	**S~OH70000Y**	**S~OH70000Y**	**S~OH71000Y**
Dimensions ***mm*** **extérieures** ***pouces*** **(H x L x P)**	468 x 456 x 500 mm 18,43 x 17,95 x 19,70	468 x 456 x 500 mm 18,43 x 17,95 x 19,70	468 x 456 x 500 mm 18,43 x17,95 x 19,70	468 x 456 x 500 mm 18,43 x 17,95 x 19,70	468 x 456 x 500 mm 18,43 x 17,95 x 19,70
Four ***Litres*** **Capacité** ***Po. cube***	36 2200	36 2200	36 2200	36 2200	36 2200
N^bre^ de positions des grilles	Gril 2, Four 4	Gril 2, Four 4	Gril 2, Four 4	Gril 2, Four 4	Gril 2, Four 4
Apport de chaleur					
Apport total de chaleur					
Brûleurs de la plaque de cuisson (GPL)	3 x 5350 Btu/h	2 x 5350 Btu/h Aux 1 x 3450 Btu/h	2 x 4400 Btu/h Aux 1 x 3450 Btu/h	2 x 5350 Btu/h 1 x 7850 Btu/h	2 x 5350 Btu/h
Plaque de cuisson électrique (110 V ~ 60 Hz)	S/O	S/O	S/O	S/O	1 x 1000 W Max
Apport de chaleur du brûleur du gril	4900 Btu/h	4900 Btu/h	4900 Btu/h	4900 Btu/h	4900 Btu/h
Apport de chaleur du brûleur du four	5700 Btu/h	5700 Btu/h	5700 Btu/h	5700 Btu/h	5700 Btu/h
Dimension des injecteurs, ***mm***					
Brûleurs des plaques	Sabaf 0,67	Sabaf 2 x 0,67 1 x 0,53	Sabaf 2 x 0,62 1 x 0,53	Sabaf 2 x 0,67 1 x 0,81	Sabaf 2 x 0,67
Brûleur du gril	Sabaf 0,62	Sabaf 0,62	Sabaf 0,62	Sabaf 0,62	Sabaf 0,62
Brûleur du four	Sabaf 0,65	Sabaf 0,65	Sabaf 0,65	Sabaf 0,65	Sabaf 0,65
Dimension des injecteurs à boucle, ***mm***					
Commandes des plaques de cuisson	Sabaf 0,34	Sabaf 0,34	Sabaf 0,34	Sabaf 0,34	Sabaf 0,34
Commande du gril	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Commande du four	Sabaf 0,35	Sabaf 0,35	Sabaf 0,35	Sabaf 0,35	Sabaf 0,35
Allumeur (si installé)	12V	12V	12V	12V	12V
Poids **kg** **livres**	21,5 kg 47,4 lb	21,5 kg 47,4 lb	21,5 kg 47,4 lb	21,5 kg 47,4 lb	23,1 kg 50,9 lb

Gaz : gaz PROPANE uniquement 11 po CE (27,4 mbar)

IMPORTANT

- **CET APPAREIL CONVIENT POUR LE GAZ PROPANE SEULEMENT ET NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ AVEC D'AUTRES GAZ.**
- **N'UTILISER QUE LES PRESSIONS DE GAZ INDIQUÉES CI-DESSUS**
- **CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.**

INTRODUCTION

Dans votre propre intérêt et par mesure de sécurité, les appareils au gaz gas doivent être installés par des personnes compétentes. Une mauvaise installation de l'appareil pourrait invalider la garantie ou les réclamations en responsabilité. Cet appareil doit être installé conformément à la notice d'installation du fabricant, aux codes locaux ou nationaux ou, en l'absence de tels codes, conformément à la norme des véhicules de plaisance, ***ANSI A119.2.***

Étiquette de données

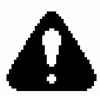
L'étiquette de données est située sur le devant du four, à droite, derrière la porte du four. Vous assurer que l'appareil est alimenté au gaz propane. Cet appareil est conçu pour être utilisé avec du gaz propane et ne doit pas être transformé pour être utilisé avec d'autre gaz.

Ventilation

L'utilisation d'une cuisinière à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où elle est installée. Vous assurer que la cuisine est bien ventilée conformément aux codes locaux et nationaux. Ne pas bloquer la circulation du gaz de combustion ou d'air de ventilation. En général, l'appareil doit être doté d'une ventilation suffisante pour la combustion complète du gaz ainsi que de conduits adéquats, en plus de maintenir la température de l'espace environnant immédiat dans les limites de sécurité.

Emplacement

Cet appareil peut être installé dans une cuisine ou coin salle à manger, mais PAS dans une pièce contenant une baignoire ou une douche. Les appareils au GPL ne doivent pas être installés au-dessous du niveau du sol, c'est-à-dire dans un sous-sol.



AVERTISSEMENT

- **L'appareil ne doit PAS être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées, sans supervision**
- **Le couvercle en verre peut éclater sous l'effet de la chaleur. Éteindre tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.**
- **Avant de soulever le couvercle, enlever tout produit qui se serait déversé à la surface.**

Fonctionnement des brûleurs

Les brûleurs de cet appareil ont une ventilation fixe et aucun réglage n'est requis. Les brûleurs doivent s'enflammer comme ceci :

Propane - Les flammes doivent brûler silencieusement d'une couleur bleu-vert, sans jaune à leur extrémité.

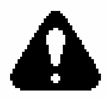
IMPORTANT

- **Bien que chaque brûleur convienne à des casseroles de 4 po. (100 mm) à 8,5 po. (220 mm), éviter de surcharger l'appareil, ce qui pourrait entraîner de moins bons résultats.**
- **Pour des raisons de sécurité, les flammes des brûleurs doivent être réglées de façon à ce qu'elles ne dépassent PAS le bord des récipients, car cela rendrait le brûleur moins efficace.**
- **Éviter d'utiliser des casseroles qui sont vieilles ou déformées, car elles pourraient être instables.**
- **Le couvercle doit être complètement ouvert pendant l'utilisation des brûleurs de la table de cuisson.**

Utilisation des brûleurs de la table de cuisson

1. Vous assurer que l'alimentation en gaz ou le cylindre à gaz est branché et ouvert. Dans le cas où vous sentiriez une odeur de gaz, fermer le cylindre à gaz ou l'alimentation principale et prenez contact avec le fournisseur.
2. Surveillance des flammes : chaque brûleur est régulé individuellement et est contrôlé par une sonde thermocouple. Dans le cas où les flammes du brûleur s'éteindraient accidentellement, mettre la commande du brûleur en position arrêt et attendre au moins une minute avant de rallumer le brûleur.
3. Pour allumer : Enfoncer le bouton de commande et tourner dans la position 'LITE' (Fig.6). Approcher une allumette enflammée ou un allume-feu du brûleur tout en maintenant le bouton enfoncé pendant environ 10 à 15 secondes pour permettre à la sonde thermocouple d'atteindre la température voulue, puis relâcher le bouton. Si la flamme s'éteint au moment de relâcher le bouton, répéter cette opération en maintenant le bouton enfoncé un peu plus longtemps.

4. Pour les modèles à allumage par étincelle, la marche à suivre est la même sauf que le brûleur peut être allumé en appuyant sur le bouton d'allumage situé sur le tableau de commande. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 15 secondes, lâcher le bouton de commande et attendre au moins une minute avant de le rallumer.
5. Pour faire mijoter, tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre à la position « Lo » (flamme basse) (Fig. 7).
6. Pour éteindre : tourner le bouton de commande jusqu'à ce que la ligne du bouton s'aligne sur « OFF » sur le tableau de commande. Toujours vous assurer que le bouton de commande est dans la position « OFF» quand vous avez terminé d'utiliser les brûleurs (Fig. 5).



AVERTISSEMENT

- **Le couvercle en verre peut éclater sous l'effet de la chaleur. Éteindre tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.**
- **Avant de soulever le couvercle, enlever tout produit qui se serait déversé à la surface.**

Utilisation de la plaque de cuisson électrique

Vous assurer que le courant électrique est allumé.

Le bouton de commande de la plaque de cuisson est numéroté de 1 à 6 (Fig. 8). Pour allumer, tourner le bouton dans un sens ou dans l'autre jusqu'à l'endroit voulu. La position 1 est le réglage le plus bas. Pour fermer la plaque, tourner le bouton jusqu'à ce que la ligne ou indicateur du bouton s'aligne sur « OFF » sur le tableau de commande.
La plaque de cuisson est scellée et transfert la chaleur par conduction. Pour une efficacité maximale, utiliser une casserole de la bonne dimension dotée d'un fond plat épais . La casserole doit être de la même dimension que la plaque ou légèrement plus grande (jusqu'à 1 po. ou 2,5 cm de plus).

Avant d'utiliser la plaque de cuisson pour la première fois, nous recommandons que vous la fassiez d'abord chauffer à vide et ensuite, que vous la prépariez.

Comment faire chauffer à vide la plaque de cuisson
Allumer la plaque de cuisson pendant quelques minutes, sans récipient dessus, pour permettre le durcissement du revêtement protecteur. Utiliser un feu modéré à vif pendant trois à cinq minutes. Une fumée non toxique pourrait se dégager pendant cette opération. Refroidir puis préparer ou conditionner la plaque de cuisson.

Comment préparer la plaque de cuisson
D'abord, faire chauffer la plaque de cuisson pendant 30 secondes à feu modéré, puis éteindre. Verser une petite quantité d'huile végétale non salée sur un chiffon ou un essuie-tout sec et propre et appliquer une mince couche d'huile sur la surface de la plaque. Enlever l'excès d'huile, puis faire chauffer la plaque à feu modéré pendant une minute. Répéter de temps en temps pour préserver l'apparence de la plaque.

FONCTIONNEMENT

IMPORTANT

- **Le gril DOIT être utilisé uniquement quand la porte est ouverte.**
  Le robinet de réglage de cet appareil actionne les brûleurs du gril et du four. Pour des fins de sécurité, il est impossible de faire fonctionner les deux brûleurs en même temps.
- **Le déflecteur de chaleur situé sous le tableau de commande doit être sorti avant l'allumage du gril. Ne jamais régler la position du déflecteur de chaleur sans porter de gants isolants pour protéger vos mains.**

Utilisation du gril

1. Vous assurer que l'alimentation en gaz ou le cylindre à gaz est branché et ouvert. Dans le cas où vous sentiriez une odeur de gaz, fermer le cylindre à gaz ou l'alimentation principale et prenez contact avec le fournisseur.
2. Pour allumer : Ouvrir la porte, appuyer sur le bouton de commande et le tourner dans la position « LITE » – (Fig 9). Approcher une allumette enflammée ou un allume-feu du brûleur tout en maintenant le bouton enfoncé pendant environ 10 à 15 secondes pour permettre à la sonde thermocouple d'atteindre la température voulue, puis relâcher le bouton. Si la flamme s'éteint au moment de relâcher le bouton, répéter cette opération en maintenant le bouton enfoncé un peu plus longtemps.
3. Pour les modèles à allumage par étincelle, la marche à suivre est la même sauf que le brûleur peut être allumé en appuyant sur le bouton d'allumage ou allumeur situé sur le tableau de commande. La porte doit être ouverte pendant l'allumage et si le brûleur ne s'allume pas dans les 15 secondes, lâcher le bouton de commande et attendre au moins une minute avant de le rallumer.
4. Si le gril est utilisé pour la première fois, l'allumer pendant environ 20 minutes pour éliminer tout lubrifiant résiduel utilisé en usine qui pourrait donner des odeurs désagréables aux aliments qui cuisent. Il se pourrait qu'il s'y dégage une fumée non toxique à la première utilisation et dans ce cas, ouvrir les fenêtres et faire marcher les ventilateurs mécaniques pour faire disparaître la fumée.
5. Même si le gril devient chaud rapidement, il est conseillé de le préchauffer pendant quelques minutes.
6. Appareil de contrôle de la flamme : le brûleur du gril est doté d'un détecteur de flamme qui coupe automatiquement l'alimentation en gaz au cas où la flamme s'éteindrait. Dans le cas où les flammes du brûleur s'éteindraient accidentellement, mettre la commande du brûleur en position arrêt et attendre au moins une minute avant de rallumer le brûleur.
7. Il est normal de voir l'extrémité des flammes de ce brûleur devenir jaunes pendant qu'elles brûlent, particulièrement dans le cas d'un brûleur au butane.

8. Un trépier réversible pour le plat ou plaque du gril permet de choisir la hauteur de cuisson voulue

Brunissement rapide	trépier en position haute
Saucisses grillées	trépier en position haute
Steak/bacon grillés	trépier en position haute
Côtelettes grillées, etc.	trépier en position basse
Grillade lente	sans trépier

9. Pour éteindre : tourner le bouton de commande jusqu'à ce que la ligne du bouton s'aligne sur « OFF » sur le tableau de commande. Toujours vous assurer que le bouton de commande est dans la position « OFF» quand vous avez terminé les grillades.

IMPORTANT

- **Le plat livré avec l'appareil est polyvalent et peut être utilisé pour le gril et le four. La poignée permet de placer ou d'enlever le plat pendant l'utilisation. Toujours enlever la poignée pendant l'utilisation.**

Utilisation du four

1. Vous assurer que l'alimentation en gaz ou le cylindre à gaz est branché et ouvert. Dans le cas où vous sentiriez une odeur de gaz, fermer le cylindre à gaz ou l'alimentation principale et prenez contact avec le fournisseur.
2. Pour allumer : Ouvrir la porte, appuyer sur le bouton de commande et le tourner dans la position « LITE » (Fig 9). Approcher une allumette enflammée ou un allume-feu du brûleur tout en maintenant le bouton enfoncé pendant environ 10 à 15 secondes pour permettre à la sonde thermocouple d'atteindre la température voulue, puis relâcher le bouton. Si la flamme s'éteint au moment de relâcher le bouton, répéter cette opération en maintenant le bouton enfoncé un peu plus longtemps
3. Pour les modèles à allumage par étincelle, la marche à suivre est la même sauf que le brûleur peut être allumé en appuyant sur le bouton d'allumage situé sur le tableau de commande. La porte doit être ouverte pendant l'allumage et si le brûleur ne s'allume pas dans les 15 secondes, lâcher le bouton de commande et attendre au moins une minute avant de le rallumer.
4. Placer la grille du four dans la position voulue et fermer la porte. Régler le bouton de commande à environ 350 ^{0}F et faire chauffer le four pendant environ 30 minutes pour éliminer tout lubrifiant résiduel utilisé en usine qui pourrait donner des odeurs désagréables aux aliments qui cuisent. Il se pourrait qu'il s'y dégage une fumée non toxique à la première utilisation et dans ce cas, ouvrir les fenêtres et faire marcher les ventilateurs mécaniques pour faire disparaître la fumée.
5. Même si le four devient chaud rapidement, il est conseillé de le préchauffer pendant 10 minutes. Le four devrait atteindre la température voulue en 15 ou 20 minutes.
6. Pour éteindre : tourner le bouton de commande jusqu'à ce que la ligne du bouton s'aligne sur « OFF » sur le tableau de commande.
7. Grille : la grille a été conçue pour permettre une bonne circulation à l'arrière du four. Elle est dotée d'une barre surélevée pour empêcher que les plaques ou les récipients touchent l'arrière du four. Pour retirer la grille, tirer vers l'avant jusqu'à ce qu'elle s'arrête, soulever l'avant et retirer.

FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT

- **Pendant la cuisson, toujours garder les jeunes enfants éloignés de l’appareil.**
- **Ne jamais couvrir les fentes, trous ou conduits du fond du four ni couvrir une grille entière avec des matières comme du papier d’aluminium, car cela empêcherait l’air de circuler dans le four et pourrait provoquer une intoxication par le monoxyde de carbone. Les revêtements en papier d’aluminium peuvent également emmagasiner la chaleur et présenter un danger d’incendie.**

Régulateur de température du four

La température du four est régulée par un robinet thermostatique pour le gaz et varie entre 266 ^{0}F à 465 ^{0}F (130 °C à 240 °C). Les températures approximatives pour le réglage du bouton de commande sont indiquées dans le tableau ci-dessous. Les températures indiquées s’appliquent au centre du four et à un réglage ou à un autre, le four sera plus chaud dans le haut du four et plus froid vers le fond. La variation entre le haut et le centre, et le centre et le fond équivaut à environ 30 ^{0}F. Utiliser les variations de températures pour cuire en même temps différents plats nécessitant différentes températures. De cette façon, vous profitez au maximum de votre consommation de gaz. Prendre soin de ne pas surcharger le four de façon à laisser assez d’espace pour que la chaleur circule librement.

Directives sur la cuisson

Pour obtenir les meilleurs résultats, tenez compte de la position des grilles indiquée dans ce guide – voir le tableau à la page suivante. Il n’est pas nécessaire de préchauffer le four, mais cela s’avère préférable pour une gamme de plats. Le four atteint la température choisie en 15 ou 20 minutes.
La plupart des livres de cuisine indiquent les positions des grilles et les températures pour chaque recette. En cas de doute sur une recette que vous voulez essayer, bien examiner la recette, trouver un plat similaire dans notre guide et utiliser la position de la grille et la température recommandées. Les positions des grilles vont du haut vers le bas. Pour rôtir à l’aide de papier d’aluminium, prendre soin de ne pas nuire à la circulation ou de ne pas bloquer la sortie de tuyau du four avec le papier d’aluminium.

FONCTIONNEMENT

	Température			
	°F	°C		
¼ - ½	255-275	120-135	Très basse	Meringues
1	285	140	Basse	Stewed fruit
2	300	150	Basse	Gâteau aux fruits riche
3	330	165	Tiède	Crème au four
4	355	180	Modérée	Gâteau de Savoie
5	385	195	Assez chaude	Gâteau éponge
6	410	210	Chaud	Pâte brisée
7	430	220	Chaud	Pain, scones
8	445	230	Très chaud	Pâte feuilletée
9	465/480Max	240/260Max	Très chaud	Brunissage rapide

Plat		Pos. grille	Temps de cuisson
Scones	7	2	8-15 min
Petits gâteaux	5	2	15-25 min
Gâteau de Savoie	4	2	20-30 min
Gâteau aux fruits très riche	2	2	Env. 60 min par 500 g
Pâte feuilletée	8	2	15-30 min
Pâte brisée	6	2	15-55 min
Biscuits sablés	3	2	25-30 min
Biscuits au gingembre	5	2	12-16 min
Pouding au riz	2	3	100-120 min
Crème au four	3	3	50-60 min
Croustillant aux fruits	5	3	30-40 min
Boeuf	3 7	3 3	25min par 500g plus 25min 15min per 500g plus 20min
Porc	3 7	3 3	30min par 500g plus 35min 25min per 500g plus 25min

À faire et à ne pas faire

À FAIRE lire attentivement les directives avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

À FAIRE avant d'utiliser le four pour la première fois, le faire préchauffer pour faire disparaître les odeurs.

À FAIRE nettoyer l'appareil régulièrement.

À FAIRE nettoyer immédiatement les substances déversées.

À FAIRE toujours utiliser des gants de cuisine quand vous retirez les grilles et les plaques.

À FAIRE vérifier que les boutons sont à la position « OFF » quand vous avez terminé d'utiliser l'appareil.

À FAIRE placer les poignées des casseroles sur le côté pour éviter les accidents.

À NE PAS FAIRE permettre aux enfants d'être à proximité de la cuisinière lorsqu'elle est utilisée.

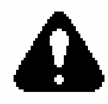
À NE PAS FAIRE laisser la graisse et l'huile s'accumuler sur les plaques ou le fond du four.

À NE PAS FAIRE utiliser des poudres ou des produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer les surfaces de l'appareil.

À NE PAS FAIRE utiliser le four comme appareil de chauffage.

À NE PAS FAIRE poser des objets lourds sur les portes du gril ou du four.

À NE PAS FAIRE accéder aux armoires suspendues en étendant la main au-dessus de l'appareil allumé.



AVERTISSEMENT

- **Ne jamais utiliser cet appareil comme appareil de chauffage pour chauffer ou réchauffer la pièce, car cela pourrait provoquer une intoxication par le monoxyde de carbone et la surchauffe du four.**
- **Ne jamais utiliser le four comme espace de rangement, car cela pourrait provoquer un incendie ou une combustion incomplète.**

FONCTIONNEMENT

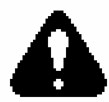
Fuites

Si une odeur de gaz s’échappe, l’alimentation au cylindre doit être coupée **IMMÉDIATEMENT.** Éteindre toute flamme nue y compris les cigarettes et les pipes. Ne pas faire fonctionner les commutateurs électriques. Ouvrir toutes les portes et les fenêtres pour disperser le gaz. Le gaz propane est plus lourd que l’air et tout gaz qui s’échappe s’accumulera vers le bas de la pièce. L’odeur du gaz, forte et désagréable, permettra de détecter la zone d’où provient la fuite. S’assurer que le gaz ne s’échappe pas d’un appareil non allumé. Ne jamais vérifier les fuites à l’aide d’une flamme nue; les fuites doivent être vérifiées conformément aux directives ci-dessous.

Fonctionnement anormal

L’une ou l’autre des situations suivantes sont considérés comme des fonctionnements anormaux et pourraient nécessiter une réparation.

- L’extrémité de la flamme du brûleur est jaune.
- Les ustensiles de cuisine sont couverts de suie.
- Les brûleurs ne s’allument pas correctement.
- Les brûleurs ne restent pas allumés.
- L’utilisation des placards de cuisine éteignent les brûleurs.
- Les robinets à gaz sont difficiles à tourner



AVERTISSEMENTS

- **NE PAS** entreposer ou utiliser de l’essence ou autres vapeurs, liquides ou articles inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.
- **NE PAS** vaporiser d’aérosols près de cet appareil lorsqu’il est allumé.
- **NE JAMAIS** utiliser l’appareil comme appareil de chauffage, que ce soit dans une embarcation, une caravane ou une maison mobile.
- **NE JAMAIS** vérifier les fuites à l’aide d’une flamme nue.

INSTALLATION

Règlements et normes

Dans votre propre intérêt et par mesure de sécurité, les appareils au gaz doivent être installés par des personnes compétentes. . Une mauvaise installation de l'appareil pourrait invalider la garantie ou les réclamations en responsabilité. Cet appareil doit être installé conformément à la notice d'installation du fabricant, aux codes locaux ou nationaux ou, en l'absence de tels codes, conformément à la norme des véhicules de plaisance, ***ANSI A119.2.***

Étiquette de données

L'étiquette de données est située sur le devant du four, à droite, derrière la porte du four. Vous assurer que l'appareil est alimenté au gaz propane. Cet appareil est conçu pour être utilisé avec du gaz propane et ne doit pas être transformé pour être utilisé avec d'autre gaz.

Ventilation

Cet appareil peut être installé dans une maison mobile, une caravane ou une embarcation. Dans tous les cas, les normes nationales concernant la ventilation pour le véhicule dans lequel l'appareil doit être installé doivent être respectées.
L'appareil **DOIT** être doté d'une ventilation comme suit :

- Un trou d'échappement de gaz au plancher, directement sous l'appareil et situé à l'arrière ⇙ (Fig. 2). Le trou **DOIT** évacuer le gaz à l'extérieur et avoir une aire transversale entre 3 po^2 et 6 po^2 (1965 et 3850 mm^2) et doit être muni d'un déflecteur pour empêcher les courants d'air de pénétrer directement dans l'appareil.
- Un évent d'aération situé en hauteur, directement derrière l'appareil, dans la surface de travail ou directement à l'extérieur ⇧ (Fig. 1 & 2), avec une aire transversale d'au moins 4 po^2 (2400 mm^2). Si l'évent d'aération passe directement à l'extérieur, un déflecteur doit être attaché pour empêcher les courants d'air d'entrer directement dans l'appareil.

Emplacement de l'appareil

Cet appareil peut être installé dans une cuisine ou coin salle à manger, mais PAS dans une pièce contenant une baignoire ou une douche. Les appareils au GPL ne doivent pas être installés au-dessous du niveau du sol, c'est-à-dire dans un sous-sol.

Choisir un emplacement sans courants d'air, éloigné des portes ouvertes et des matières combustibles et d'autres dangers d'incendie. L'appareil doit être installé dans un endroit pratique pour son utilisation et son entretien. Toute la surface du mur adjacent situé à $4^1/_2$ pouces (115mm) du côté cuisinière - Voir page 26, doit être faite à partir d'un matériel adapté non-combustibles pour une hauteur de 6 pouces (150mm) pour toute la longueur de la plaque de cuisson.

Position

ATTENTION : NE PAS SOULEVER L'APPAREIL PAR LES POIGNÉES DE LA PORTE
Cet appareil doit être installé de façon telle que les meubles qui l'entourent suivent les dimensions minimales indiquées dans les Fig. 1, 2 et 3. Si cette directive ne peut être respectée en raison d'impératifs de conceptualisation, le plan est jugé permissible pourvu que l'élévation de température sur les meubles soit testée en adoptant la procédure suivante :

Procédure de vérification de la température
Placer trois grandes casseroles (20-22 cm Ø) sur les brûleurs des plaques de cuisson et remplir d'eau au $^3/_4$. Allumer au maximum les trois plaques et le four. Après 45 minutes, éteindre le four et allumer le gril au maximum. Quinze minutes plus tard, déterminer les endroits où la température est la plus élevée sur TOUTES les surfaces des meubles en ligne de vision directe de l'appareil. L'élévation de température ne doit pas dépasser 149 ^{0}F (65 ^{o}C) de la température amiante, ***ou*** *le cas échéant, ne doit pas dépasser la température maximale permise, pour éviter les dommages, telle qu'indiquée dans la spécification de matériel du fabricant.*

Tous les appareils – La profondeur maximale des placards installés au-dessus de la cuisinière ne doivent **PAS** dépasser 13 po (330 mm). Toutes les matières combustibles comme les rideaux et les tablettes ne doivent pas encombrer l'appareil et leur installation doit respecter les normes et règlements locaux et nationaux en vigueur.

IMPORTANT
- Cet appareil doit être installé dans une ouverture fermée de chaque côté pour empêcher les courants d'air provenant des placards ou des évents adjacents. Vous assurer que les trous d'échappement des évents et du gaz sont dégagés; les trous pour les cables et les tuyaux doivent être calibrés pour réduire les fuites d'air entre les compartiments.
- En aucun cas l'orifice de ventilation ne doit excéder 3850 mm^2 et il ne doit pas y avoir une autre sortie de ventilation de bas niveau dans le compartiment, y compris les évents dans les plinthes. Les évents de bas niveau dans les compartiments adjacents sont permis.
- Tout placard au-dessus de l'appareil **DOIT** être scellé pour empêcher une fuite de gaz d'atteindre l'aire de séjour.

Montage
Ces appareils peuvent être fixés au devant ou sur les côtés et quel que soit le mode d'installation; des trous sont prévus à cet effet. Les positions des vis de fixation sont les suivantes :

Appareil	Fixations frontales	Fixations latérales
S~OH70000Y & S~OH71000Y	2 trous de fixation **frontaux** de chaque côté de l'ouverture du four 2 trous de fixation, moulure latérale des plaques de cuisson	2 trous de fixation **latéraux** de chaque côté de l'ouverture du four 2 trous de fixation, moulure latérale des plaques de cuisson

Raccordement au gaz
L'arrière de l'appareil est doté d'un raccord femelle ¼ PTN. Il est conseillé de raccorder l'appareil à l'aide d'un tuyau de cuivre (ne pas utiliser un raccord en caoutchouc ou un raccord flexible). Après le raccordement, vérifier toute fuite éventuelle de gaz.

Cet appareil peut être utilisé avec :

Gaz propane seulement — **11 po CE (27,4 mbar)**
Pression d'entrée maximale du régulateur — **½ po psi (34,5 mbar)**
Pression d'alimentation du régulateur — **12 po CE (30 mbar)**
Pression d'utilisation de la rampe à gaz — **11 po CE (27,5 mbar)**

Il est important que le régulateur soit réglé à la bonne pression pour le type de gaz utilisé. Ne jamais régler à une pression excessive.

INSTALLATION

Si la flamme des brûleurs ou du gril a tendance à monter, il est possible que la pression de conduite soit trop élevée. Si les pointes des flammes sont trop jaunes (ce qui entraînerait un dépôt de suie), il est possible que la pression de conduite soit trop basse et, dans ce cas, les brûleurs ne doivent pas être utilisés jusqu'à ce que la pression de conduite ait été vérifiée.
Les brûleurs de cet appareil ont une ventilation fixe et aucun réglage n'est requis.

Appareils à brûleur mixte – Raccordement électrique

Cet appareil doit être raccordé à l'aide d'un fil double isolé de type 227 IEC 53, HO5V V-F de 4 A maximum. Voir Fig. 4 pour des renseignemens détaillés sur le raccordement de la borne. Celle-ci doit être raccordée à une alimentation secteur à interrupteur bipolaire, avec un espace de contact minimum de 3 mm à tous les pôles.   Le cordon d'alimentation doit être retenu à l'aide d'un serre-câble (attaché à celui-ci) et dirigé vers le côté à l'aide du clip « P » prévu à cet effet. Le surplus de cordon doit être dirigé vers l'extérieur de l'appareil et ne doit pas entrer en contact avec le châssis du four ou pendre dans le compartiment du dessous.

Tous les modèles

Cet appareil doit être relié à la terre conformément aux codes du pays ou autres ou, en l'absence de tels code, aux ***Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70***.

Modèles dotés d'un allumage par étincelle de 12 V

Le raccordement du véhicule de plaisance à l'alimentation électrique de 12 V s'effectue par les bornes embrochables situées sur le générateur de l'allumeur. Il est conseillé d'utiliser un cordon d'alimentation à cosse rectangulaire gainée. Le cordon d'alimentation doit être retenu contre la tige portante à l'arrière de l'appareil à l'aide d'un clip « P » et dirigé loin de l'appareil.

Tous les modèles – Vérification de la pression

L'appareil et son robinet d'arrêt doivent être débranchés de la tuyauterie d'alimentation en gaz pendant la vérification de pression du système à des pressions d'essai supérieures à ½ psi (3,5 kPa).

L'appareil doit être isolé du système d'alimentation en gaz en fermant le robinet d'arrêt manuel pendant la vérification de la pression de la tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à ½ psi (3,5 kPa).

Lorsque vous êtes satisfait du bon fonctionnement de l'appareil et que vous avez montré à l'utilisateur la bonne façon de s'en servir, il est IMPÉRATIF que vous laissiez ces directives avec l'appareil. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement après avoir effectué toutes les vérifications, consulter le fournisseur de service autorisé de votre région.

IMPORTANT

- **Après l'installation, le bon fonctionnement de l'appareil DOIT être vérifié.**
- **Vérifier la stabilité de la flamme de TOUS les brûleurs à feu vif et doux.**
- **La pression d'entrée de l'alimentation en gaz NE DOIT PAS augmenter ou diminuer de façon importante par rapport à la pression nominale quand TOUS les appareils raccordés à l'alimentation fonctionnent simultanément. Si l'installation n'est PAS effectuée selon les instructions ci-jointes, nous (le fabricant) ne sommes pas tenus responsables des problèmes qui surviendraient ou du mauvais fonctionnement qui est signalé ou constaté.**

ENTRETIEN ET RÉPARATION

IMPORTANT
- Toutes les réparations doivent être effectuées par une personne qualifiée autorisée.
- Après chaque réparation, vérifier toute fuite éventuelle de gaz.

Cet appareil ne nécessite pas beaucoup d’entretien à part le nettoyage. Toutes les parties doivent être nettoyées avec de l’eau chaude savonneuse. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, de la laine d’acier ou des poudres nettoyantes. Pendant le nettoyage de l’anneau du brûleur, éviter de bloquer les trous.

Pour nettoyer les boutons de commande, les enlever en tirant vers le haut. Ils sont interchangeables.

Personne-ressource

En cas de réparation/vérification d’entretien, prendre contact avec votre représentant local autorisé en ayant soin de fournir le modèle, le numéro de série et la date d’achat.

Méthode de vérification de fuites pour tous les modèles

Dans votre propre intérêt et par mesure de sécurité, les méthodes suivantes ne doivent être pratiquées que par une personne qualifiée autorisée. Avant de commencer la vérification d’une fuite, isoler l’appareil de l’alimentation en gaz. Pour chaque test, le système doit être pressurisé au moyen du point de test de pression situé à l’extrémité de la rampe à gaz près du régulateur de gaz.

1. **Vérification de fuites de la rampe à gaz**
   Pressuriser le système – max. 60 po CE (150 mbar). Vérifier la rampe à gaz, c.-à-d. pas de perte de pression.
2. **Vérification de fuites des vannes de régulation**
   Régler toutes les vannes de régulation à High (max.) Pressuriser le système – max. 60 po CE (150 mbar). Vérifier toutes les vannes de régulation, c.-à-d. pas de perte de pression.
3. **Vérification de fuites de chaque vanne de régulation et de la tuyauterie.**
   Régler la vanne de régulation à tester à High. Pressuriser le système – max. 60 po CE (150 mbar). Bloquer temporairement les buses de brûleur respectives et enfoncer le bouton de la vanne de régulation. Vérifier la vanne de régulation et de la tuyauterie liée aux brûleurs respectifs, c.-à-d. pas de perte de pression. Répéter pour chaque vanne de régulation et circuit de gaz.

En cas de fuite, son emplacement devrait toujours être déterminé à l’aide d’un vaporisateur de détection de fuites et des mesures devraient être prises pour y remédier.

Instructions relatives aux réparations

1. **Débrancher le gaz**
   Soulever et retirer la plinthe du bas pour y accéder, puis débrancher le gaz. Si l'appareil est doté d'un brûleur mixte, débrancher/isoler l'électricité.

2. **Enlever la table de cuisson**
   Pour un brûleur mixte, débrancher le gaz (1) et l'électricité. Soulever la grille et enlever les deux vis qui retiennent le diffuseur de flammes de chaque brûleur. Enlever le tableau de commande avant en tirant sur tous les boutons de commande et dévisser les deux boulons fixes encastrés et les deux vis du tableau de commande. Enlever soigneusement le tableau de commande et si l'allumeur est installé, enlever les deux cosses rectangulaires de l'arrière de l'interrupteur à bascule. Enlever les deux vis centrales qui fixent la pièce en tôle emboutie à la section rectangulaire. Enlever les deux vis de fixation avant situées de chaque côté auxquelles on peut accéder à travers les fentes extérieures du parement coudé. Tenir la table de cuisson par le parement coudé, soulever doucement la surface de la table de cuisson du devant pour permettre au bord arrière de décrocher de la section rectangulaire. Remarque : pour les appareils à brûleur mixte, enlever le couvercle de la plaque de cuisson arrière et débrancher les fils. La table de cuisson doit être posée sur une surface adéquate.
3. **Enlever l'appareil de son encastrement**
   Débrancher le gaz (1). Ouvrir la porte du four et enlever les deux vis de chaque moulure latérale – noter que l'appareil peut être fixé par l'avant ou par le côté, voir la section **Montage** à la page 17. Ouvrir le couvercle en verre et enlever les deux vis de chaque moulure latérale. Faire glisser doucement l'appareil d'un tiers de la distance et vérifier s'il y a des fils ou des tuyaux qui accrochent. Si l'appareil est doté d'un brûleur mixte, débrancher le fil d'alimentation du bornier arrière. Si tout est parfait, soulever l'appareil et le déposer sur une surface adéquate.
4. **Remplacement du système de commande**
   Système de commande de la table de cuisson
   Débrancher le gaz (1). Enlever la table de cuisson (2). Dévisser le tuyau et le thermocouple correspondant et retirer du système de commande.
   Ouvrir la porte du four et dévisser les deux vis qui maintiennent la sonde du thermostat en position et faire ressortir la sonde par l'orifice à l'arrière du four. Enlever les vis de fixation sur et sous le système de commande. Débrancher le tuyau d'entrée et les deux tuyaux d'alimentation des brûleurs. Enlever les pièces de raccord du système de commande désuet et installer le nouveau.
   Système de commande du four et du gril
   Suivre les mêmes directives décrites plus haut, mais enlever l'appareil de son encastrement pour accéder au thermostat du four, au gril et aux thermocouples du four.
5. **Enlever le brûleur du gril**
   Débrancher le gaz (1). Enlever l'appareil de son encastrement (3). Enlever la table de cuisson (2). Enlever les deux vis qui retiennent le déflecteur de chaleur. Enlever l'enveloppe isolante et déloger les deux rondelles à griffes qui retiennent le brûleur du gril. Soulever le bloc brûleur.

Instructions relatives aux réparations

6. **Allumeur (si installé)**
   Débrancher le gaz (1). Enlever l'appareil de son encastrement (2).
   Brûleur du gril – À l'arrière de l'appareil, enlever la vis du support et de la sonde de l'alumeur. Suivre le fil de l'électrode jusqu'au générateur et enlever le raccord.
   Brûleur du four – Suivre le fil de l'électrode à l'arrière de la cuisinière jusqu'au générateur et enlever le raccord. Dévisser la vis de fixation de l'électrode d'allumage à l'intérieur du four, puis sortir doucement l'électrode de l'intérieur du four et enlever.
   Remplacement du générateur piézoélectrique – Enlever tous les fils électrodes. Enlever le contre-écrou et retirer du panneau avec précaution.
   Remplacement du générateur d'étincelles 12 V – Situé à l'arrière de l'appareil. Enlever tous les fils électrodes, dévisser les deux vis de fixation et soulever l'unité.
7. **Injecteur des brûleurs de la table de cuisson (N° 81, N° 67, N° 62, N° 53) – (Fig. 11)**
   Soulever la grille et enlever les deux vis qui retiennent le diffuseur de chaque brûleur. Soulever le diffuseur du brûleur pour pouvoir accéder à l'injecteur. Utiliser une clé polygonale ou une clé à douille miniature pour dévisser l'injecteur de la cuvette (base) du brûleur.
8. **Injecteur du brûleur du gril (N° 62) – (Fig. 11)**
   Débrancher le gaz (1). Enlever l'appareil de son encastrement (2).
   Desserrer la vis de serrage sur le support de l'injecteur, dégager le tuyau du gril du système de commande et enlever l'injecteur.
9. **Injecteur du brûleur du four (N° 65) – (Fig. 11)**
   Ouvrir la porte du four et dévisser la visse de fixation du brûleur, faire glisser le brûleur vers la gauche et soulever. L'injecteur est à droite de l'ouverture. Dévisser l'injecteur.
10. **Remplacement du thermocouple**
    Débrancher le gaz (1). Enlever l'appareil de son encastrement (2).
    Brûleur du gril – Dévisser le thermocouple du système de commande. Dévisser l'écrou du brûleur.
    Brûleur du four - Dévisser le thermocouple du système de commande. À l'intérieur du four, le thermocouple est situé juste au-dessus du brûleur sur la paroi arrière. Dévisser le contre-écrou et sortir le thermocouple de l'arrière de l'appareil.
11. **Comment enlever la porte du four s'ouvrant vers le bas**
    Ouvrir la porte et enclencher le loquet qui s'accroche à chaque charnière. Soulever la porte et l'écarter de la moulure avant.